GAM
international

Wir freuen uns Ihnen unseren neuen Katalog 2013 vorstellen zu dürfen mit vielen neuen hochwertigen Produkten.

GAM INTERNATIONAL s.r.l.

Maschinen für die Gastronomie

Durch jahrelange Erfahrung und Innovation steht der Name GAM für Zuverlässigkeit und Qualität.

Wir bieten ausschließlich geprüfte Qualitätsware aus Italien zu günstigen Preisen.
Unsere Techniker optimieren jedes Mal Verarbeitung und Materialien um den hohen Qualitätsstandart der GAM International zu garantieren. Alle Erneuerungen werden natürlich vorher in unserem Werk geprüft und getestet.

„Sparen ist richtig!" aber nicht auf Kosten der Qualität und Zuverlässigkeit.
Unsere sind qualitativ hochwertige Produkte auf die Sie sich verlassen können.
Durch unsere einzigartige Zusammenarbeit zwischen unserer GAM Hauptniederlassung in Italien und unserer Vertretung der GAM in Deutschland in Krumbach garantieren wir eine schnelle Abwicklung und schnelles Eingreifen.

Wir werden auch in der Zukunft alles unternehmen, um Ihnen die höchste Qualität für einen konkurrenzfähigen Preis bieten zu dürfen.

Maurizio Badami
Geschäftsführer
GAM INTERNATIONAL s.r.l.

INHALTSVERZEICHNIS

Elektropizzaöfen	Seiten 8 - 22
Gaspizzaöfen	Seite 23
Untergestelle für Pizzaöfen	Seite 24
Edelstahlhauben und Gärzellen	Seite 25
Holz und Gas Pizzaöfen	Seiten 26 - 30
Pizzeriazubehör	Seiten 32 - 33
Teigausroller	Seiten 34 - 35
Teigausrollmaschine	Seite 36
Nudelmaschine	Seite 37
Spiralteigknetmaschine	Seiten 38 - 50
Gabelteigmaschine	Seite 51
Planetenrührmaschine	Seiten 52 - 53
Spiralteigknetmaschine	Seiten 54 - 55
Cutter	Seiten 56 - 59
Gemüseschneider	Seiten 60 - 61
Gemüseschneider & Kombigerät	Seiten 62 - 63
Scheiben für Gemüseschneider	Seiten 64 - 68
Kartoffelschäler	Seite 69
Kombidämpfer	Seiten 70 - 72
Kombidämpfer Zubehör	Seiten 74 - 75
Mikrowellen	Seite 76
Induktionsherde	Seite 77
Waagen	Seite 77
Tisch- & Standfriteusen	Seiten 78 - 79
Friteuse	Seite 80
Bainmarie	Seite 80
Würstchenwärmer	Seite 81
Kontaktgrill	Seite 81
Hockerkocher	Seite 82
Lavasteingrill	Seiten 82 - 83

Hähnchengrill Elektro	Seite	84
Hähnchengrill Gas	Seite	85
Gas-Gyrosgrillgeräte	Seiten	86 - 88
Döner- Gyrosschneider	Seite	89
Elektro-Gyrosgrillgeräte	Seiten	90 - 91
Toaster & Überbacker	Seite	92
Grillplatten & Wäremplatten	Seite	93
Barbecue Gas Grill	Seite	94
Servier- & Buffetwagen	Seite	95
GN & Tablettwagen	Seite	96
Handtuchspender & Ascher	Seite	97
Aufschnittmaschinen	Seiten	98 - 101
Fleischwölfe mit Vorschneider	Seiten	102 - 103
Hart-Käsereiben	Seite	104
Fleischwölfe & Käsereibenkombi	Seite	105
Knochensägen	Seiten	106 - 107
Hackklotz	Seite	107
Fleischmischmaschine aus Edelstahl	Seite	108
Vakuumierer & Zubehör	Seite	109
Stabmixer	Seiten	110 - 111
Arbeitstische	Seiten	113 - 115
Arbeitsschränke	Seiten	116 - 118
Kaffeetische	Seite	119
Schränke & Schubladenblöcke	Seiten	120 - 121
Wandhängeschränke	Seite	122
Arbeitsschränke	Seite	123
Abfallschacht & Zubehör	Seite	124
Spültische	Seiten	126 - 129
Spülcenter	Seite	130
Spülschrankcenter	Seite	131
Einweichspülen	Seite	132
Wash line	Seiten	136 - 174
Wandhauben	Seiten	176 - 183
Gas - China - Herde	Seiten	184 - 185
Herde 650 Unico	Seiten	188 - 193
Herde 700 Unico	Seiten	194 - 199
Herde 700 Snack	Seiten	200 - 230
Herde 900 Snack	Seiten	232 - 253
Biertheken	Seite	255
Kühltische	Seiten	256 - 261
Saladette	Seiten	262 - 263
Kühl- und Tiefkühlschränke	Seiten	264 - 269
Pizzakühltische	Seiten	270 - 271
Kühlaufsatzvitrinen	Seite	272
Kühlzellen	Seiten	273 - 274
Minicella	Seite	275
Kühlzellenregal	Seite	276
Kühltheken	Seite	277
Schnellkühler / Schockfroster	Seiten	278 - 279
Eiswürfelmaschinen	Seiten	280 - 281
Speiseeismaschinen	Seite	282
Kaffeemaschinen	Seite	284
Kaffeemühle	Seite	285
Entkalker	Seite	285
Mixer	Seite	286
Zitronenpresse	Seite	287
Eiscrasher	Seite	287
Multifunktionsgeräte	Seite	288

GAM Pizzaöfen

25 Jahre Erfahrung in der Produktion und Entwicklung von Pizzaequipment ist durch nichts zu ersetzen. Pizzaöfen von GAM zählen heute verdient auf dem Markt zu den Besten, und das zu absolut günstigen Preisen. Wir verwenden ausschließlich EGO Thermostate und Qualitätsheizstäbe was in Verbindung mit unserer hochwertigen Isolierung einen besonders wirtschaftlichen und problemlosen Betrieb garantiert.

Viele Hersteller, besonders aus den neuen Importländern, neigen dazu günstige Heizungen und Thermostate zu verwenden und somit die Herstellungskosten niedrig zu halten. Sie als Gastronom sind auf Ihr Equipment angewiesen und ein paar gesparte Euro können Ihnen ein volles Lokal schnell zum Alptraum werden lassen wenn Ihr Ofen streikt. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an dafür zu sorgen, dass Sie sich aufs Kochen und Backen konzentrieren können und nicht an der Technik scheitern.

Durch unseren einzigartigen Schamottstein mit Luftkammern können unsere Pizzaöfen besonders schnell auf Betriebstemperatur gebracht werden und Sie müssen den Ofen nicht schon 1 Stunde vor Restaurantöffnung vorheizen. Dieser Schamott ist durch seine gewollt raue Oberfläche auch bestens geeignet zum Backen auf dem Stein ohne Blech. Der raue Untergrund erlaubt eine „Unterlüftung" der Pizza, so dass keine Blasen beim Backen entstehen und die Pizza keine unschönen schwarzen Stellen auf der Unterseite bekommt, wie das bei den glatten Schamottplatten oft der Fall ist.

Unsere Modelle erhalten Sie auch in der TOP Ausführung, in der die gesamte Backkammer mit Schamottsteinen verkleidet ist. Hier sind wir wirklich nah am „Backen im Holzofen". Die Wärmeausstrahlung ist von allen Seiten deutlich gleichmäßiger und durch die Speicherfähigkeit der Wärme im Schamottstein entstehen Ihnen auch keine großen Temperaturschwankungen mehr beim Öffnen und Schließen der Türen. Was sich auch positiv im Stromverbrauch bemerkbar macht.

WICHTIGE HINWEISE

Bei Erstinbetriebnahme müssen Sie Pizzaöfen immer sehr langsam aufheizen. Den Ofen in 50° Schritten langsam auf Betriebstemperatur bringen. Die Schamottsteine können bei falscher Erstinbetriebnahme Risse bekommen und brechen dann wenig später. Diesen Vorgang auch beim Erneuern von Schamottsteinen wiederholen.
Die Scharniere der Türen bei den Modellen SB, M und MD sollten von Zeit zu Zeit gefettet werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
Leuchtmittel im Pizzaofen sollten beim Wechseln erst fettfrei gemacht werden und danach nicht mehr mit den Händen angefasst werden. Das verringert den Verschleiß erheblich.

38
11
300
F
1857
GAM

NEU!

Elektropizzaöfen

Modell		PRINCE ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 450
Backkammer Innenmaße	mm	Ø 1300
Fassungsvermögen		9 Pizzen Ø 34 mm
Gerätemaße	mm	1500 x 1630 x H 1630 (H= mm 2130 mit haube)
Anschlußwerte	KW	16
Gewicht	Kg	600
Preis ohne Haube	€	**12.882,00**
Preis Haube	€	**1.866,00**
Preis Gärzelle	€	**2.250,00**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Elektropizzaöfen

NEU!

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

THE ONLY
ROTATING OVEN
IN THE WORLD WITH
TOUCH SCREEN
AND INNOVATIVE

prs™
Pizza Recall System

PRINCE ist der einzige Ofen der Welt mit dem "Pizza Recall System™". Es reicht ein Knopfdruck auf dem TOUCH SCREEN und die Pizza kommt dank der digital gesteuerten rotierenden Backfläche (9 Pizzen) zu einem nach vorne.

Das Untergestell mit Rädern verfügt über ein Kippsystem, welches den zentralen Ofenkörper auf 90° kippen kann und somit einen Durchgang durch eine 80 cm breite Tür ermöglicht und den Transport erheblich erleichtert.

HAUPTMERKMALE: Die Verwendung von hochisolierenden Materialien, das Ergebnis jahrelanger Erfahrung auf dem Gebiet der professionellen Pizzabäckerei, zusammen mit frontal angebrachten Dichtungen, die auch hohen Temperaturen standhalten, garantieren eine hervorragende Wärmeeffizienz und somit einen niedrigen Verbrauch. Elegantes Gehäuse komplett aus Edelstahl. Der Ofen verfügt über ein digital gesteuertes Ventil für die Schließung des Kamins, Tür mit doppelter Glaskeramik, 9 einstellbare Kochprogramme, automatisches Einschalten zum eingestellten Zeitpunkt, Economy-Funktion, digitaler Timer.

Stabile und ergonomische Griffkonstruktion

Beleuchtung Haube

Digitale Steuerung

Elektropizzaöfen

Modell		**KING4** ●	**KING6G** ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 155	1050 x 700 x 155
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1180 x 1120 x 440	1530 x 1120 x 440
Anschlußwerte	kW	5,6	8,0
Gewicht	Kg	190	230
Preis	€	**3.380,00**	**3.627,00**
Modell		**KING9** ●	
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	1050 x 1050 x 155	
Fassungsvermögen		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1530 x 1470 x 440	
Anschlußwerte	kW	12,0	
Gewicht	Kg	280	
Preis	€	**4.127,00**	
Unterbauten Edelstahl			Preis
KING 4	●	1180 x 1020 x 960	€ **750,00**
KING 6G	●	1530 x 1120 x 920	€ **854,00**
KING 9	●	1530 x 1470 x 920	€ **973,00**

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

THE ONLY OVEN IN THE WORLD THAT BAKES WITH THE INNOVATIVE **IWOS™ SYSTEM** **Italian Wood Oven Substitute**

Die Ofenserie der Luxusklasse zeichnet sich durch sehr hohe innovative technische Eigenschaften aus. Dank jahrelanger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien verbunden mit einer extrem temperaturresistenten Türdichtung und einer extra hierfür konstruierten Elektronik. Ein Komplex an Eigenschaften, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.
Die Türe ist mit Doppelglas und einem Zwischenraum für die Luftzirkulation ausgestattet.
Ummantelte Hochleistungs-Heizelemente, deren Oberfläche geschliffen ist. Schamottsteine die besonders zum direkten Backen von Lebensmitteln geeignet sind. Dies schafft weitere Vorteile, u.a. einen leichten Abstand zwischen dem Pizzaboden und der Backfläche, was eine bessere Luftzirkulation schafft und somit auch ein gleichmäßigeres Backen ermöglicht.
Der King-Ofen verfügt über das IWOS-System mit Rückgewinnung von Wärme, welches speziell entwickelt wurde um dem Backen im Holzofen so nah wie möglich zu kommen.

Digitale Steuerung

Edelstahl-Backkammer mit Hitzeblech

Stabile und ergonomische Griffkonstruktion

Modell		KING 4	KING 6G	KING 9
		●	●	●
Edelstahlhauben	€	1.010,00	1.267,00	1.389,00
Gärzellen	€	2.066,00	2.448,00	2.636,00

Elektropizzaöfen Stapelbar

Modell		M4 M4 TOP		M6 M6 TOP		M6B M6BTOP		M9 M9 TOP	
Netzspannung	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	
Arbeits-temperaturen	°C	60 - 450		60 - 450		60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße Version TOP	mm	700 x 700 x 145 670 x 685 x 145		700 x 1050 x 145 670 x 1035 x 145		1050 x 700 x 145 1020 x 670 x 145		1050 x 1050 x 145 1020 x 1035 x 145	
Fassungs-vermögen		4 Pizzen x 34 cm		6 Pizzen x 34cm		6 Pizzen x 34cm		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße (o. Haube)	mm	1000 x 920 x 350		1000 x 1270 x 350		1350 x 920 x 350		1350 x 1270 x 350	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 350		1000 x 1395 x 350		1350 x 1045 x 350		1350 x 1395 x 350	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2		7,2		10,8	
Gewicht	Kg	73	91	95	120	95	120	116	151
Preis	€	**1.599,00**	**1.779,00**	**1.899,00**	**2.139,00**	**2.059,00**	**2.299,00**	**2.669,00**	**2.969,00**
Preis Version Elektronik	€	**2.089,00**	**2.269,00**	**2.389,00**	**2.629,00**	**2.549,00**	**2.789,00**	**3.159,00**	**3.549,00**
Edelstahlhauben Maße	mm	1000 x 970 x 70		1000 x 1320 x 70		1350 x 970 x 70		1350 x 1320 x 70	
Edelstahlhauben Preis	€	**199,00**		**219,00**		**249,00**		**279,00**	
Abzugshauben Maße	mm	1000 x 1070 x 270		1000 x 1270 x 270		1350 x 1000 x 270		1350 x 1270 x 270	
Abzugshauben Preis	€	**785,00**		**845,00**		**871,00**		**902,00**	
Gärzellen Maße	mm	1000 x 920 x 1000		1000 x 1270 x 1000		1350 x 1000 x 1000		1350 x 1270 x 1000	
Gärzelllen Preis	€	**1.999,00**		**2.109,00**		**2.119,00**		**2.249,00**	

Elektropizzaöfen Stapelbar

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

regelbarer Dampfabzug

Unsere Ofenserie „M" ist so konzipiert, daß sie bis zu drei Etagen stapelbar und somit für jede Gastronomiegröße anzupassen sind. Dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle der „M" Serie besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der doppelverglasten Türe ist ein verbrennen durch berühren der äußeren Glasscheibe nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum reinigen ausbauen. Die bruchsicheren Glasfronten ermöglichen ein verfolgen des Backvorgangs ohne die Türen zu öffnen.

Das Gehäuse und die optionale Haube sind komplett aus Edelstahl und überzeugen durch edle Verarbeitung und hochwertige Technik. Thermostate und Platinen nur aus europäischer Herstellung garantieren einen störungsfreien Betrieb auch bei höchster Beanspruchung.

Alle Öfen der „M" Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Ausführung TOP

M Elektronik

Neu im Programm sind unsere M - Elektronik Öfen, die durch digitale Anzeigen und verschiedene Backprogramme auch den anspruchvollsten Pizzabäcker überzeugen. Auch bei diesem Modell stehen Ihnen alle Vorteile der „M" Serie zur Verfügung.

Jetzt auch mit Abzugshaube und Gärzelle lieferbar.

Elektropizzaöfen

Modell		**MD4** ● **MD4 TOP** ●		**MD6** ● **MD6 TOP** ●	
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm		6 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 420		1000 x 1270 x 420	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 420		1000 x 1395 x 420	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2	
Gewicht	Kg	80	98	97	122
Preis	€	**1.529,00**	**1.709,00**	**1.799,00**	**2.039,00**
Modell		**MD44** ● **MD44 TOP** ●		**MD66** ● **MD66 TOP** ●	
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 + 4 Pizzen x 34cm		6 + 6 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 760		1000 x 1270 x 760	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 760		1000 x 1395 x 760	
Anschlußwerte	KW	9,6		14,4	
Gewicht	Kg	142	178	193	243
Preis	€	**2.659,00**	**3.019,00**	**3.039,00**	**3.519,00**

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

regelbarer Dampfabzug

Unsere Ofenserie „MD“ ist dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der doppelverglasten Türe ist ein verbrennen durch berühren der äußeren Glasscheibenverkleidung nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum reinigen ausbauen.

Die Frontblenden sind aus Edelstahl, das Gehäuse aus lackiertem Stahlblech. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein.

Bedienfeld zum Benutzer

Ausführung TOP Vollschamott

Alle Öfen der „MD“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Sicherheitsthermostate und Backkammernbeleuchtungen sind bei diesem Ofenmodell natürlich Standard.

Regelbarer Dampfabzug

Elektropizzaöfen

Modell		SB4 ●	SB6 ●	SB6B Breit ●	SBD44 ●	SB44 ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	620 x 620 x 145	700 x 700 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm	4 + 4 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1000 x 1010 x 430	1000 x 1360 x 430	1350 x 1010 x 430	900 x 790 x 760	1000 x 1010 x 760
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1010 x 430	900 x 930 x 760	1000 x 1080 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	7,2	8,8	9,6
Gewicht	Kg	80	97	105	157	160
Preis	€	**1.379,00**	**1.649,00**	**1.789,00**	**2.099,00**	**2.159,00**
Modell		**SBT44 ●**	**SB66 ●**	**SB66B Breit ●**	**SB9 ●**	**SB99 ●**
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	860 x 625 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	1050 x 1050 x 145	1050 x 1050 x 145
Fassungsvermögen		2 + 2 Bleche 600 x 400 mm	6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1180 x 1020 x 770	1000 x 1270 x 760	1350 x 930 x 760	1000 x 1270 x 760	1350 x 930 x 760
Außenmaße mit Griff & Kabel		1180 x 1145 x 770	1000 x 1395 x 760	1350 x 1070 x 760	1000 x 1395 x 760	1350 x 1070 x 760
Anschlußwerte	KW	13,2	14,4	14,4	10,8	21,6
Gewicht	Kg	189	220	220	121	227
Preis	€	**2.099,00**	**2.699,00**	**2.859,00**	**2.389,00**	**3.999,00**

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

SB66B

SB44 / SBD44 / SB66

Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern sind selbstverständlich mit einer Beleuchtung ausgestattet, aus Edelstahl und mit Hitzeblech.

Temperaturregelung bis 450°

Hitzeblech

Neue gedämpfte Scharniere

Elektropizzaöfen

Modell		SB4 TOP	SB6 TOP	SB6B TOP Breit	SB44 TOP	SBD44 TOP
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 685 x 145	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	670 x 685 x 145	610 x 615 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm
Gerätemaße	mm	1000 x 1010 x 430	1000 x 1360 x 430	1350 x 1010 x 430	1000 x 1010 x 760	900 x 790 x 760
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1010 x 430	1000 x 1080 x 760	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	7,2	9,6	8,8
Gewicht	Kg	98	122	130	186	180
Preis	€	1.559,00	1.889,00	2.099,00	2.519,00	2.459,00

Modell		SB66 TOP	SB66B TOP Breit	SB9 TOP	SB99 TOP
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	1020 x 1035 x 145	1020 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1000 x 1360 x 760	1350 x 1010 x 760	1350 x 1360 x 430	1350 x 1360 x 760
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1430 x 760	1350 x 1010 x 760	1350 x 1360 x 430	1350 x 1360 x 760
Anschlußwerte	KW	14,4	14,4	10,8	21,6
Gewicht	Kg	248	250	156	297
Preis	€	3.179,00	3.339,00	2.689,00	4.599,00

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

SB66B

SB44 / SBD44 / SB66

Die Linie SB wird durch die TOP-Version vervollständigt und bereichert. Neben der Backoberfläche sind auch die anderen drei Wände sowie die obere Wand mit Schamott verkleidet. Dank der kompletten Schamott-Verkleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten werden kann und der Verbrauch deutlich reduziert wird.Dieses Modell ist besonders gut für das Pizzabacken im Backblech geeignet. Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern sind selbstverständlich mit einer Beleuchtung ausgestattet, aus Edelstahl und mit Hitzeblech.

Temperaturregelung bis 450°

Hitzeblech

Neue gedämpfte Scharniere

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Diese Ofenserie wurde aus einem Block gefertigt und verfügt über eine oder zwei Backkammern.
Dank langjähriger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.
Die Backkammern bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Tür ist aus Edelstahl ohne Glas. Ohne Innenbeleuchtung. Die Front und das Außengehäuse bestehen aus Edelstahl.
Jeder Ofen ist mit einem elektromechanischem (B1–B11). oder elektronischem (B1E) Zeitschalter ausgestattet, der sich im Steuerungspanel befindet.
Der Ofen verfügt über einen Rauchabzug, der durch den Anschluss nach Außen eine Entlüftung der Kochdämpfe ermöglicht. Die Temperatur wird durch elektromechanische Thermostate (im B1 und B11) eingestellt. Der Ofen B1E ist mit einer fortgeschrittenen Kontrollelektronik ausgestattet.

B1

B 1+1

B1 electronic

Modell		**B 1** ●	**B 1+1** ●	**B 1 electronic** ●
Netzspannung	Volt	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	410 x 360 x 80	410 x 360 x 80	410 x 360 x 80
Fassungsvermögen		1 Pizza x 35cm	2 Pizzen x 35cm	1 Pizza x 35cm
Gerätemaße	mm	585 x 480 x 245	585 x 480 x 420	585 x 480 x 245
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2	1,6
Gewicht	Kg	23	37	23
Preis	€	**489,00**	**759,00**	**629,00**

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Diese Ofenserie wurde aus einem Block gefertigt und verfügt über eine oder zwei Backkammern.
Dank langjähriger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.
Die Backkammern sind aus Edelstahl.

MD 1

MD 1+1

Die Glastür ermöglicht ein Verfolgen des Backvorgangs ohne diese zu öffnen.
Die Öfen verfügen über Halogenbeleuchtung. Die Front und das Außengehäuse bestehen aus Edelstahl.
Der Ofen verfügt über einen Rauchabzug, der durch den Anschluss nach Außen eine Entlüftung der Kochdämpfe ermöglicht.
Die Temperatur von 50° bis 350° wird durch elektromechanische Thermostate (2 je Backkammer) eingestellt, die sich im Steuerungspanel befinden.

Modell		**MD 1** ●	**MD 1+1** ●
Netzspannung	Volt	230 Volt AC 1 / N / PE	230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	360 x 410 x 80	360 x 410 x 80
Fassungsvermögen		1 Pizza x 35cm	2 Pizzen x 35cm
Gerätemaße	mm	585 x 540 x 258	585 x 540 x 450
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2
Gewicht	Kg	27	45
Preis	€	**619,00**	**1.089,00**

Elektropizzaöfen

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

SMALL 2T

SMALL 3T

Der Small Ofen findet durch seine platzsparende Form fast in jeder Küche seinen Platz. Die überarbeitete Front aus Edelstahl mit der neuentwickelten Türmechanik und die verbesserte Isolierung der Backkammern, sind nur zwei der vielen Highlights dieses Ofens. Die Backkammer ist aus aluminiertem Blech und verfügt über eine hochwertige, durchgehende Schamottplatte. 2 Thermostate je Backkammer im Small 2T und Small 4T und 3 Thermostate im Small 3T im oben, untern und zentralen Bereich mit stufenloser Regulierung über Drehschalter garantieren beste Backergebnisse. Die Kochdampfentlüftung erfolgt über einen eingebauten Kamin.

SMALL 4T

Untergestell verfügbar für alle Modelle SMALL

Modell		**SMALL 2T** ●	**SMALL 3T** ●	**SMALL 4T** ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	50 - 350	50 - 350	50 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	505 x 520 x 115	505 x 520 x 115	505 x 520 x 115
Fassungsvermögen		1 Pizza x 48cm	2 Pizzen x 48cm	2 Pizzen x 48cm
Gerätemaße	mm	745 x 688 x 269	745 x 688 x 490	745 x 688 x 490
Anschlußwerte	KW	3,2	6	6,4
Gewicht	Kg	50	73	84
Preis	€	**929,00**	**1.299,00**	**1.399,00**

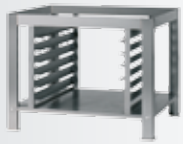
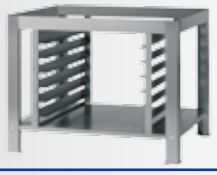
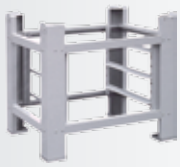
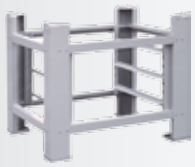
Gaspizzaöfen

Die Öfen der „G“ Serie sind mit Backkammern aus aluminiertem Stahlblech und Schamottboden ausgestattet. Die Gehäusefront besteht aus hochwertigem Edelstahl und die Türe verfügt über ein Sichtfenster aus hitzebeständigem Spezialglas. Die Backkammer ist außerdem mit einer Innenbeleuchtung versehen um ein Kontrollieren des Backguts ohne öffnen der Türe zu ermöglichen.
Die Kochdämpfe werden über ein Entlüftungssystem aus der Backkammer entsorgt. Der Ofen ist mit einer hochwertigen Isolierung aus Steinwolle und Keramikfaser versehen um beste Wärmehaltung zu gewährleisten.

Selbstverständlich erfüllt dieser Ofen alle CE- und Sicherheitsvorschriften.

Modell		**G4** ●	**G6** ●
Aufnahme	kcal.h	8.500	9.900
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	610 x 640 x 150	610 x 940 x 150
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 30cm	6 Pizzen x 30cm
Gerätemaße	mm	960 x 935 x 520	960 x 1235 x 520
Gewicht	Kg	140	170
Preis	€	**3.489,00**	**3.909,00**

Untergestelle für Pizzaöfen

	Modell		verwendbar für	Maße in mm	Gewicht in Kg	Preis
	UGSTB1 Edelstahl	●	B1/B11/MD1/MD11	565 x 460 x 900 mm	12 Kg	**289,00** €
	UGSTSM* Edelstahl	●	Small	720 x 610 x 900 mm	20 Kg	**299,00** €
	**UGSTBD* Edelstahl**	●	SBD Medium	880 x 700 x 910	23 Kg	**336,00** €
	UGST4* Edelstahl	●	M4 / MD4 / SB4 MD44 / SB44	1010 x 850 x 910	24 Kg	**336,00** €
	UGST6* Edelstahl	●	M6 / MD6 / SB6 MD66 / SB66	1010 x 1200 x 910	25 Kg	**372,00** €
	UGST6B* Edelstahl	●	M6B / SB6B SB66B	1360 x 850 x 910	29 Kg	**389,00** €
	**UGST9* Edelstahl**	●	SB9 / SB99	1340 x 1200 x 910	29 Kg	**419,00** €
	**UGSTG4 Edelstahl**	●	G4	960 x 935 x 850	24 Kg	**435,00** €
	**UGSTG6 Edelstahl**	●	G6	960 x 1235 x 850	25 Kg	**489,00** €
* mit optional erhältlichen Backblechhalter-Kit wie abgebildet					zzgl.	**239,00** €

Edelstahlhauben und Gärzellen

	Modell	4 / 44	6 / 66	6B / 66B	9 / 99
	Edelstahl-hauben	785,00 €	845,00 €	871,00 €	902,00 €
	Gärzellen	1.999,00 €	2.109,00 €	2.119,00 €	2.249,00 €

Holz Pizzaofen Serie D Design K

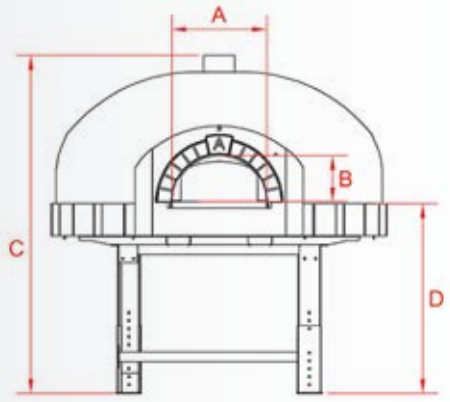
Die Öfen der Serie D sind kuppelförmig und zum Pizzabacken bestimmt. Sie sind aus durch Vibration verdichtetem Schamottmaterial hergestellt und haben einem hohen Anteil an Aluminiumoxid (Al203), welches dem Ofen seine Strapazierfähigkeit und Robustheit gibt.

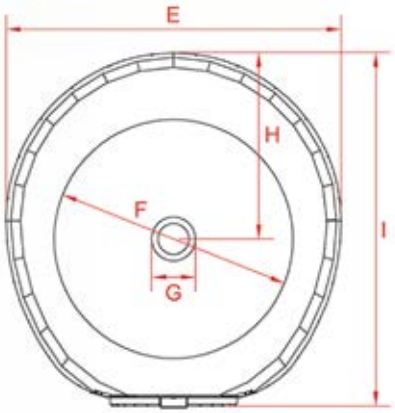
Die kuppelförmige Backkammer garantiert ein optimales Pizzabacken auch bei einem niedrigen Holzverbrauch. Isolationsmaterial mit niedriger Wärmeleitfähigkeit wurde benutzt.

Das sehr dicke Isolationsmaterial reduziert erheblich den Verbrauch.

Modell		**D100K** ●	**D120K** ●	**D140K** ●	**D160K** ●
Anzahl Pizzen 30cm		4	7	10	13
Leistungsfähigkeit pro Std.		60	105	150	195
Brennholzverbrauch pro Std.	kg	3 - 4	4 - 5	5 - 6	6 - 7
Gewicht	kg	1100	1350	1700	2100
Preis	€	**8.879,00**	**9.879,00**	**11.579,00**	**13.249,00**

Maße in cm	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**
D100K	56	24	186	120	135	100	20	117	162
D120K	56	24	186	120	160	120	20	140	185
D140K	56	24	186	120	180	140	20	164	210
D106K	56	24	186	120	200	160	20	182	230



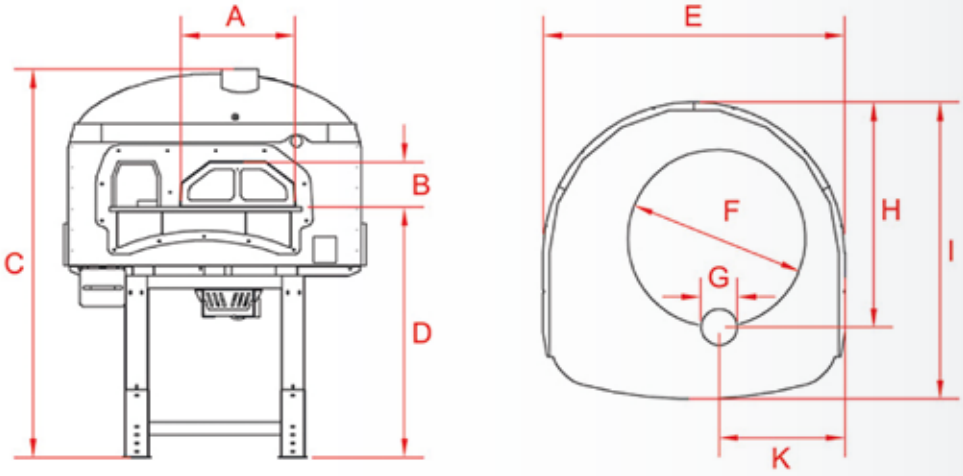


Holz Pizzaofen Serie DR Design K

Holzofen mit zwei frontalen Türen und rotierender Basis, Brennholz-Kammer getrennt von der Backoberfläche, Schubfach zur Lagerung der Asche. Die Rotation der Backfläche ermöglicht einen gleichmäßigen Backvorgang, höhere Produktivität und bessere Ergebnisse, da für diese auch Pizzaschaufeln mit kürzerem Griff hergenommen werden können. Sie sind aus durch Vibration verdichtetem Schamottmaterial hergestellt und haben einem hohen Anteil an Aluminiumoxid (AI203), welches dem Ofen seine Strapazierfähigkeit und Robustheit gibt. Die kuppelförmige Backkammer garantiert ein optimales Pizzabacken bei konstanter Temperatur auch bei einem niedrigen Holzverbrauch. Durchmesser der Kammer: 85 cm. Dieser Ofen ist für kleine Restaurants und Lokale sowie Gärten geeignet und optimal zum Backen von Pizza, Brot, Bäckereiprodukten, Fleisch und Geflügel. Versorgung: 230 Volt / 50-60 Herz.

Modell		**DR85K** ●
Anzahl Pizzen 30cm		5
Leistungsfähigkeit pro Std.		75
Brennholzverbrauch pro Std.	kg	3 - 4
Gewicht	kg	950
Preis	€	**11.329,00**

Maße in cm	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**	**K**
DR85K	55	20	190	120	145	85	18	108	142	60

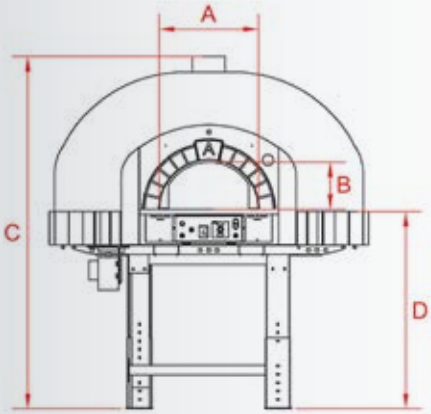


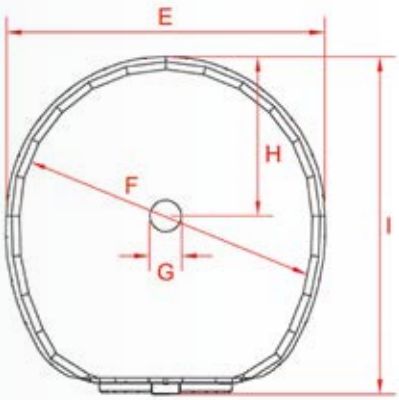
Gas Pizzaofen Serie G Design K

Die Öfen dieser Serie sind kuppelförmig und zum Pizzabacken bestimmt. Sie sind aus durch Vibration verdichtetem Schamottmaterial hergestellt und haben einem hohen Anteil an Aluminiumoxid (Al203), welches dem Ofen seine Strapazierfähigkeit und Robustheit gibt. Das Aufheizen ist zyklometrisch und erfolgt durch einen ökologischen Anzünder, der mit Methan oder Propan-Butan und mit einem Umluftventilator funktioniert. Der Ventilator hält eine optimale Temperatur der Backfläche und verhindert eine Abkühlung auch bei intensiver Nutzung. Das Rückkehren von einem Teil der verbrannten Gase (Wärmezyklus) ermöglicht eine große Energieeinsparung. Kontrolle der Temperatur auf der Backoberfläche und in der Kuppel ist unabhängig und erfolgt durch einen digitalen Regler. Die Stärke der Brenner kann durch einen elektronischen Regler in einem Umfang von 5 bis 100 Prozent verändert werden. Versorgung: 230 Volt / 50-60 Herz.

Modell		**G120K** ●	**G140K** ●	**G160K** ●
Anzahl Pizzen 30cm		7	10	13
Leistungsfähigkeit pro Std.		105	150	195
Gasverbrauch:				
Methangas	mc/h	3,3	4,2	4,5
Flüssiggas	kg/h	1,9	3,2	3,8
Gewicht	kg	1400	1800	2150
Preis	€	**15.079,00**	**16.759,00**	**18.439,00**

Maße in cm	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**
D120K	56	24	205	120	171	120	20	86	190
D140K	56	24	205	120	191	140	20	95	215
D106K	56	25	205	120	210	160	20	105	235





Gaskennzeichnung:

Bauart Typ B11

Kategorie II2H3 +

Gasdruck:

- G30-31 30-37mbar
- G20 20mbar

Düse 3/4"

Wärmeleistung / kw /

G120K 26

G140K 30

G160K 36

Versorgung: 230V - 50/60 Hz

Gas Pizzaofen Serie GR Design K

Diese kuppelförmige Öfen der Serie GR haben eine rotierende Backfläche und sind zum Pizzabacken bestimmt. Die Rotation der Backfläche ermöglicht einen gleichmäßigen Backvorgang, höhere Produktivität und bessere Ergebnisse, da für diese auch Pizzaschaufeln mit kürzerem Griff hergenommen werden können.
Die Rotationsgeschwindigkeit kann stufenweise erhöht werden und die Richtung der Rotation kann gewechselt werden. Das Aufheizen erfolgt durch einen ökologischen Anzünder, der mit Methan oder Propan-Butan funktioniert. Die Stärke der Brenner kann durch einen elektronischen Regler in einem Umfang von 5 bis 100 Prozent verändert werden. Ein Umluftventilator hält eine optimale Temperatur der Backfläche und verhindert eine Abkühlung der auch bei intensiver Nutzung. Die Kontrolle der Backtemperatur ist elektronisch und erfolgt durch einen digitalen Anzeiger. Versorgung: 230V / 50-60 Herz. Erhältlich in drei Größen.

Modell		**GR85K** ●	**GR110K** ●	**GR130K** ●
Anzahl Pizzen 30cm		5	8	11
Leistungsfähigkeit pro Std.		75	120	165
Gasverbrauch:				
Methangas	mc/h	3,0	3,3	3,5
Flüssiggas	kg/h	1,7	1,9	2,0
Gewicht	kg	1250	1400	1900
Preis	€	**14.789,00**	**20.919,00**	**22.449,00**

Gaskennzeichnung:

Bauart Typ B11

Kategorie II2H3 +

Gasdruck:

- G30-31 30-37mbar
- G20 20mbar

Düse 3/4“

Wärmeleistung / kw /

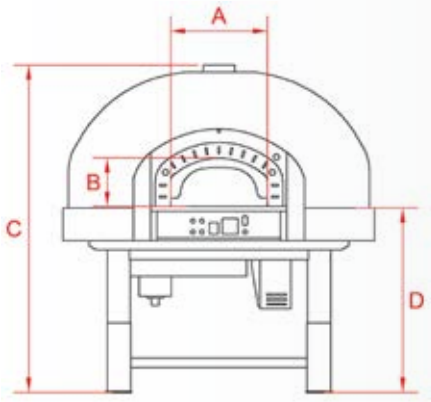
GR85K 22

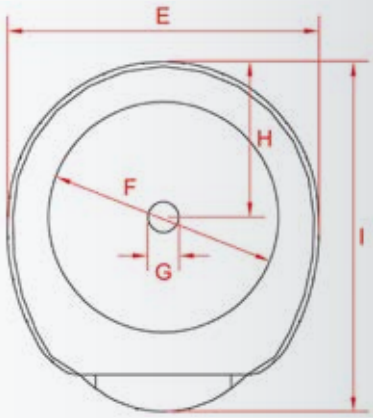
GR110K 26

G130K 30

Versorgung: 230V - 50/60 Hz

Maße in cm	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**
GR85K	58	24	205	120	145	85	20	73	170
GR110K	59	25	205	120	171	110	20	85	190
GR130K	59	25	205	120	191	130	20	95	215



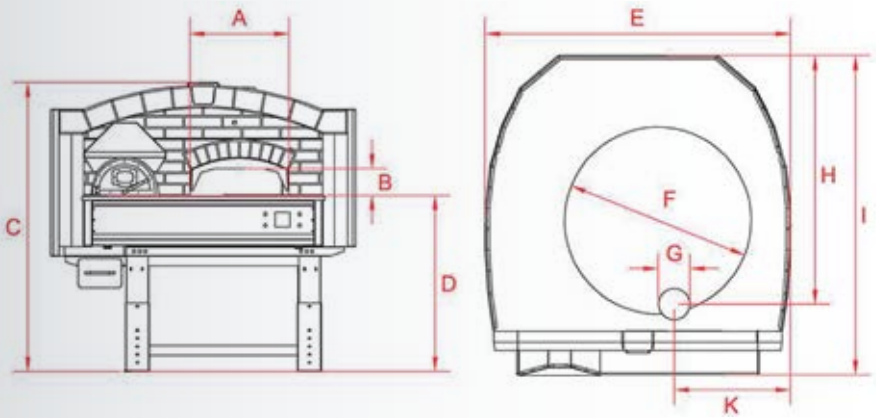


Gas- Holz Pizzaofen Serie MIX

Holzofen mit zwei frontalen Türen und rotierender Basis, Brennholz-Kammer getrennt von der Backoberfläche, Schubfach zur Lagerung der Asche. Die Rotation der Backfläche ermöglicht einen gleichmäßigen Backvorgang, höhere Produktivität und bessere Ergebnisse, da für diese auch Pizzaschaufeln mit kürzerem Griff hergenommen werden können. Die Rotationsgeschwindigkeit kann stufenweise erhöht werden und die Richtung der Rotation kann gewechselt werden.
Das Aufheizen erfolgt durch einen ökologischen Anzünder, der mit Methan oder Propan-Butan funktioniert. Die Stärke der Brenner kann durch einen elektronischen Regler in einem Umfang von 5 bis 100 Prozent verändert werden.
Die Kontrolle der Backtemperatur ist elektronisch und erfolgt durch einen digitalen Anzeiger. Versorgung: 230V / 50-60 Herz. Erhältlich in drei Größen.

Modell		**MIX120R** ●
Anzahl Pizzen 30cm		9
Leistungsfähigkeit pro Std.		135
Brennholzverbrauch pro Std.	kg	5 - 6
Gasverbrauch:		
Methangas	mc/h	3,3
Flüssiggas	kg/h	1,9
Gewicht	kg	1950
Preis	€	**19.689,00**

Maße in cm	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**G**	**H**	**I**	**K**
MIX120R	60	20	188	120	190	20	160	205	70



Gaskennzeichnung:

Bauart Typ B11
Kategorie II2H3 +

Gasdruck:
- G30-31 30-37mbar
- G20 20mbar
Düse 3/4"

Wärmeleistung / kw /
MIX120R 26
Versorgung: 230V - 50/60Hz

Pizzeriazubehör

Modell		Bezeichnung	Preis
APZ 12/4	●	Wandhalterung aus Edelstahl mit 4 Haken	37,00 €
APZ 16/4	●	Wandhalterung aus Edelstahl für 4 Schaufeln	36,00 €
APZ 140	●	Schaufel-Holzgestell	56,00 €
APZ 90/20	●	Pizzaschaufel Edelstahl Ø 20 cm x 170 cm	81,00 €
APZ 98/33	●	Pizzaschaufel in Legierung Ø33 cm x 170 cm	87,00 €
APZ 151	●	Spachtel Edelstahl 9 x 12 cm	16,50 €
APZ 151/1	●	Spachtel Edelstahl 9 x 25 cm	29,00 €
APZ 182/26	●	Schaufel rund „Canada" Ø 26 cm in Legierung – H 90 cm	45,50 €
APZ 186	●	Kurze Pizzaschaufel in Aluminiumlegierung 33x35 cm h 70 cm	40,50 €
APZ 110	●	Ofenbesen in Naturfaser 22 x 7 cm h 170 cm	65,50 €
APZ 257/2	●	Messingbürste mit Kratzeisen „Venezia" h 135 cm	46,50 €
APZ 141	●	Biegbarer Kratzer aus Edelstahl 12 cm	13,50 €
APZ 162/10	●	Spachtel aus Edelstahl 10 cm	11,50 €
APZ 149	●	Pizzaschneider	34,00 €
APZ 150/1	●	Pizzaschneiderad professionell, gebogen aus Edelstahl Ø 10 cm	58,00 €
APZ 150/3	●	Pizzaschneiderad Anti-Haft Beschichtung, Edelstahl Ø 11 cm	44,00 €
APZ 190/25	●	Greifer für Backform, Edelstahl 25 cm	30,50 €
APZ 129/75	●	Haken für Pizzablasen H 75 cm Edelstahl	34,00 €

Pizzeriazubehör

Modell		Bezeichnung	Preis
APZ 133	●	Dosierungslöffel GR.90	24,00 €
APZ 582/40	●	Backblech "Giotto" gelocht, Edelstahl, 40x60, H 2 cm	75,00 €
AV 4937	●	Backblech Blurex 60x40xH2 cm	21,60 €
AV 4938	●	Pizzateigbehälter 60x40xH7 cm	14,50 €
AV 4967	●	Pizzateigbehälter 40x40xH10 cm	16,80 €
AV 4939	●	Behälterdeckel AV 60x40 cm	12,00 €
APZ KIT	●	Set für Elektropizzaofen, beinhaltet: 90/20+98/33+110	234,00 €

Behälter GN in Edelstahl für Aufsatz, H 150 mm			Preis
Edelstahlbehälter GN 1/1	●		49,20 €
Edelstahlbehälter GN 1/2	●		28,80 €
Edelstahlbehälter GN 1/3	●		23,40 €
Edelstahlbehälter GN 1/4	●		18,60 €
Edelstahlbehälter GN 1/6	●		18,00 €
Edelstahlbehälter GN 2/3	●		34,80 €
Edelstahldeckel GN 1/1	●		18,60 €
Edelstahldeckel GN 1/2	●		11,40 €
Edelstahldeckel GN 1/3	●		9,60 €
Edelstahldeckel GN 1/4	●		7,80 €
Edelstahldeckel GN 1/6	●		6,60 €
Edelstahldeckel GN 2/3	●		15,60 €

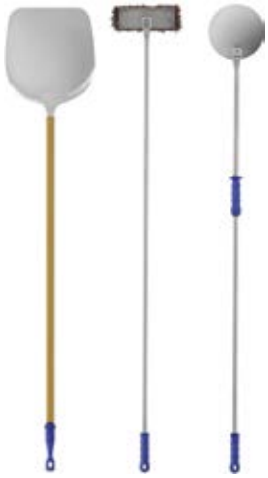
Behälter GN in Kunststoff (Polycarbonat) für Aufsatz, H 150 mm			Preis
Kunststoffbehälter GN 1/1	●		24,00 €
Kunststoffbehälter GN 1/2	●		14,40 €
Kunststoffbehälter GN 1/3	●		10,80 €
Kunststoffbehälter GN 1/4	●		9,00 €
Kunststoffbehälter GN 1/6	●		6,00 €
Kuststoffdeckel GN 1/1	●		11,40 €
Kuststoffdeckel GN 1/2	●		7,20 €
Kuststoffdeckel GN 1/3	●		5,40 €
Kuststoffdeckel GN 1/4	●		3,60 €
Kuststoffdeckel GN 1/6	●		3,00 €

APZ 133

AV 4937

AV 4938

AV 4939


APZ-KIT

Teigausroller

Modell		RM30 ●	RM40 ●	R30E ●	R40E ●	R40PE ●
Leistung	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Maschinenmaße B x T x H	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Teigmenge	gr	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Gewicht	Kg	22	25	34	44	44
Teigdurchmesser bis	mm	300	400	300	400	400 x 700
Einstellbare Teigstärke	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Preis	€	**869,00**	**1.009,00**	**1.089,00**	**1.261,00**	**1.379,00**
Modell mit Fußpedal				**R30** ●	**R40** ●	**R40P** ●
Technische Daten				wie R30E	wie R40E	wie R40PE
Preis	€			**1.161,00**	**1.336,00**	**1.455,00**

Teigausroller

Diese ausgereiften und aus Edelstahl gefertigten GAM Teigausroller sind die idealen Helfer in jeder Pizzeria. Durch Verwendung von Metall- statt Kunststoffantriebsblöcken wurde die Zuverlässigkeit dieser Teigausrollmaschine gegenüber dem Vorgängermodell weiter verbessert. Die stabilen Kunststofffüße verhindern ein beschädigen der Arbeitsfläche und verbessern die Hygiene.
Durch die Distanz des Motors zu den Teigrollen erwärmt der Motor den Teig nicht während des arbeitens und verhindert so ein festkleben oder verändern des Teiges.
Die Dicke und der Durchmesser des Teiges ist von 0,5 bis 5,5mm regulierbar.
Die RM30, R30/E und R40/E eignen sich für runde Pizzen, der R40P/E für Partybleche und runde Pizzen.

R40P E

R40 E

RM30

Schalteinheit

Teigstärkeneinstellung & Aluminiumantriebsblöcke

optionales Fußpedal

Teigausrollmaschine mit Edelstahlwalzen

SP30-40

SPT30-40

Stand-Teigausrollmaschine SP30-40 und SPT30-40, hochpräzise, ausgestattet mit Edelstahlwalzen von 300/400mm Breite, je nach Teigtyp entsprechend gerillt. Dank dieser Rillen bekommt der Teig eine leicht raue Oberfläche, an der die Soßen besser haften.

- Regulierhebel zur Öffnung/Schließung der Walzen mit Spezialprofil zur einfachen Verschiebung

- Halbmond-Hebel mit Walzensperre zur Speicherung der Dicke des zuletzt ausgerollten Teigblattes

- Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern

- Nur für SPT Modelle: Anwendung mit Teigschneidefunktion zur schnellen An/Abkupplung.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE - UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

Teigmesser

Modell		**SP30** ●	**SPT30** ●	**SP40** ●	**SPT40** ●
Leistung		Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz	Hp 0,5 230 V - 50 Hz
Maschinenmaße B x T x H	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 800	520 x 520 x 800
Teiggewicht	g	50 / 700	50 / 700	50 / 1000	50 / 1000
Gewicht	Kg	23	23	45	45
Preis	€	**1.499,00**	**1.889,00**	**1.629,00**	**2.029,00**
Zubehör					
TS 01 Breite des Schnittes 1,5 mm	€	-	**329,00**	-	**329,00**
TS 02 Breite des Schnittes 2 mm	€	-	**329,00**	-	**329,00**
TS 03 Breite des Schnittes 4 mm	€	-	**329,00**	-	**329,00**
TS 04 Breite des Schnittes 6,5 mm	€	-	**329,00**	-	**329,00**
TS 05 Breite des Schnittes 12 mm	€	-	**329,00**	-	**329,00**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Nudelmaschine

Die Maschinen der MPF Serie sind vollautomatische Nudelmaschinen, bei denen es genügt, die Zutaten einzugeben und Minuten später sind die Teigwaren in der gewünschten Art und Form fertig.

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile der Maschine sind aus Edelstahl und gewährleisten so höchste Hygiene und leichte Reinigung.

MPF 2,5 & 4 können optional mit Abschneidevorrichtung ausgestattet werden. Bei der MPF 8 gehört die Vorrichtung zum Lieferumfang.

Dauergeschmierte Kugellager an den beweglichen Bauteilen machen diese Maschinen praktisch wartungsfrei.

Modell		**MPF 1,5** ●	**MPF 2,5** ●	**MPF 4** ●	**MPF 8** ●
Leistung	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Maschinenmaße B x T x H	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Kapazität der Schüssel	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Gewicht	Kg	20	30	45	80
Stundenleistung	Kg	5	8	13	25
Preis	€	**1.329,00**	**1.929,00**	**3.929,00**	**5.929,00**
Einsatz / für Fusilli	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Pappardelle	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Maccheroni	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Spaghetti	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Tagliolini	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Fettuccine	€	**60,00**	**81,00**	**81,00**	**139,00**
Einsatz / für Pasta Sfoglia	€	**81,00**	**96,00**	**96,00**	**171,00**

GAM Spiralteigknetmaschine

Auch hier zeigen sich 20 Jahre Erfahrung und Entwicklung bei GAM.

Jeder Pizzabäcker, der Teig mit der Hand kneten muss, wird Ihnen bestätigen, dass das Schwerstarbeit ist. Dementsprechend müssen Teigknetmaschinen äußerst robust und hochwertig gefertigt werden. Die wichtigsten und zugleich teuersten Bauteile sind Motor, Getriebe und Edelstahlspirale. Genau hier versuchen andere Hersteller gerne zu sparen, das Ergebnis sind immer günstigere, aber auch weniger zuverlässigere Maschinen am Markt.

Auch wir könnten Teigknetmaschinen günstiger produzieren. Durch unser Qualitätsdenken sehen wir aber vehement davon ab „billig" zu produzieren da wir die Zuverlässigkeit, der Maschine auf die oberste Spitze setzen.

Bei GAM Teigknetmaschinen werden ausschließlich bewährte Komponenten verwendet die den hohen Qualitätsansprüchen genügen, die wir uns selber stellen.

Eine GAM Teigknetmaschine arbeitet viele Jahre problemlos. Hier 100 € zu sparen, kann Sie schon in kurzer Zeit sehr viel mehr Geld kosten.

Im Preis gesenkt !

Modell	**C10** ●	**C16** ●	**C20** ●	**C30** ●	**C40** ●	**C50** ●
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H	280 x 460 x 600 mm	340 x 640 x 695 mm	400 x 660 x 695 mm	435 x 780 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	10 Liter 7 Kg 260 x 200	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	35 Kg	56 Kg	60 Kg	92 Kg	102 Kg	107 Kg
Preis 400 Volt	-	**1.149,00 €**	**1.199,00 €**	**1.589,00 €**	**1.789,00 €**	**1.989,00 €**
Preis 230 Volt	**999,00 €**	**1.149,00 €**	**1.199,00 €**	**1.589,00 €**	**1.789,00 €**	**1.989,00 €**
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	-	**1.349,00 €**	**1.399,00 €**	**1.789,00 €**	**1.989,00 €**	**2.189,00 €**
Aufpreis Rädersatz	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**
Aufpreis Timer nur für mechanische - Stellglieder	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die neue „C-Line“ Teigmaschinen wurden für eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen konzipiert.

Die Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Selbstverständlich erfüllen auch alle Modell der Serie „C-Line“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Diese Teigmaschinenserie ist vom Preis- Leistungsverhältnis nicht zu schlagen und Sie müssen keine Kompromisse eingehen in Punkto Qualität und Zuverlässigkeit.

Schalteinheit

Deckel für den Kessel

Knethaken & Teigbrecher

Spiralteigknetmaschine

Im Preis gesenkt !

Modell	CTS 16 ●	CTS 20 ●	CTS 30 ●	CTS 40 ●	CTS 50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen Motor	1.449,00 €	1.499,00 €	1.889,00 €	2.089,00 €	2.289,00 €
Einphasig Motor	1.449,00 €	1.499,00 €	1.889,00 €	-	-
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	1.649,00 €	1.699,00 €	2.089,00 €	2.289,00 €	2.489,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €
Modell	**CTSV 16 ●**	**CTSV 20 ●**	**CTSV 30 ●**	**CTSV 40 ●**	**CTSV 50 ●**
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen Motor	1.539,00 €	1.589,00 €	1.979,00 €	2.179,00 €	2.379,00 €
Einphasig Motor	1.539,00 €	1.589,00 €	1.979,00 €	-	-
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	1.739,00 €	1.789,00 €	2.179,00 €	2.379,00 €	2.579,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die CTS und CTSV Teigmaschinen ausgestattet um den Teig besser entnehmen zu können.

Die CTSV Teigmaschinen sind zusätzlich noch mit abnehmbarem Kessel ausgestattet.

Durch den stabilen, patentierten Mechanismus ist eine lange Lebensdauer und ein wartungs-armer Betrieb gewährleistet.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Für die 400 Volt Modelle ist optional ein Motor mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

CTSV mit Rädern

Spiralenmitnehmer

Teigspirale Edelstahl

CSV mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Diese Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE- sowie Hygienevorschriften und weißen die selben Eigenschaften auf, wie unsere Teigmaschinen der Serie S.

Spiralteigknetmaschine
mit Digitalschalter

Modell	S16 ●	S20 ●	S30 ●	S40 ●	S50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H	340 x 640 x 695 mm	400 x 660 x 695 mm	435 x 780 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	56 Kg	60 Kg	92 Kg	102 Kg	107 Kg
Dreiphasen Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	**1.329,00 €**	**1.389,00 €**	**1.689,00 €**	**1.899,00 €**	**2.109,00 €**
Einphasig Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	**1.329,00 €**	**1.389,00 €**	**1.689,00 €**	**1.899,00 €**	**2.109,00 €**
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Timer und digitalem Bedienfeld (nur 400 Volt)	**1.599,00 €**	**1.659,00 €**	**1.959,00 €**	**2.169,00 €**	**2.379,00 €**
Aufpreis Rädersatz	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**	**59,00 €**

Spiralteigknetmaschine
mit Digitalschalter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die „S" Teigmaschine ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Verbesserungen in unserer Entwicklung der Teigknetmaschinen. Ständige Qualitätskontrollen gewährleisten eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen. Alle Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.

Kessel und Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Alle Modelle mit dreiphasen Motor (400Volt) sind optional auch mit zwei Geschwindigkeiten und alle Modelle der Linie "S" verfügen über digitale Steuerplatine und Timer

Selbstverständlich erfüllen auch alle Modelle der Serie „S" sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Schalteinheit

Edelstahl-Spirale

Deckel aus Stahldraht

Spiralteigknetmaschine
mit Digitalschalter

Modell	TS 16	TS 20	TS 30	TS 40	TS 50
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	1.629,00 €	1.689,00 €	1.989,00 €	2.199,00 €	2.409,00 €
Einphasig Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	1.629,00 €	1.689,00 €	1.989,00 €	-	-
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Timer und digitalem Bedienfeld (nur 400 Volt)	1.899,00 €	1.959,00 €	2.259,00 €	2.469,00 €	2.679,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €
Modell	**TSV 16**	**TSV 20**	**TSV 30**	**TSV 40**	**TSV 50**
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasen Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	1.719,00 €	1.779,00 €	2.079,00 €	2.289,00 €	2.499,00 €
Einphasig Motor mit Timer und digitalem Bedienfeld	1.719,00 €	1.779,00 €	2.079,00 €	-	-
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Timer und digitalem Bedienfeld (nur 400 Volt)	1.989,00 €	2.049,00 €	2.349,00 €	2.559,00 €	2.769,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €

Spiralteigknetmaschine
mit Digitalschalter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die TS und TSV Teigmaschienen sind mit aufklappbaren Rührwerk ausgestattet um den Teig besser entnehmen zu können.

Die TSV Teigmaschinen sind zusätzlich noch mit abnehmbarem Kessel ausgestattet.

Durch den stabilen, patentierten Mechanismus ist eine lange Lebensdauer und ein wartungsarmer Betrieb gewährleistet.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Für die 400 Volt Modelle ist optional ein Motor mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

Alle Modelle der Linie "TS" und „TSV" verfügen über digitale Kontrollen und Timer.

TSV mit digitaler Schalttafel und Rädern

Version mit digitaler Schalteinheit

Spiralenmitnehmer

Teigspirale Edelstahl

TSV mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Diese Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE- sowie Hygienevorschriften und weißen die selben Eigenschaften auf, wie unsere Teigmaschinen der Serie S.

SX Teigmaschine mit festem Rührwerk

TSX•TSVX Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk

Modell	SX 50 ●	SX 60 ●	TSX 50 ● TSVX 50 ●	TSX 60 ● TSVX 60 ●
Installierte dreiphasige Leistung 400 V - 50 Hz	2,5 KW	2,5 KW	2,5 KW	2,5 KW
Installierte dreiphasige Leistung mit 2 Geschwindigkeiten TR 400 V - 50 Hz	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW	2,6 / 3,3 KW
Maschinenmaße B x T x H	530 x 940 x 930 mm	640 x 990 x 930 mm	530 x 940 x 930 mm	640 x 990 x 930 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	53 Liter 45 Kg Ø 500 x 300 mm	76 Liter 64 Kg Ø 600 x 300 mm	53 Liter 45 Kg Ø 500 x 300 mm	76 Liter 64 Kg Ø 600 x 300 mm
Gewicht	207 Kg	213 Kg	217 Kg	223 Kg
Reduziergetriebe im Ölbad	•	•	•	•
Dreiphasen Motor	3.129,00 €	3.379,00 €	3.439,00 € 4.029,00 €	4.029,00 € 4.229,00 €
Dreiphasen Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	3.379,00 €	3.629,00 €	3.689,00 € 4.279,00 €	4.279,00 € 4.479,00 €
Aufpreis Rädersatz	93,00 €	93,00 €	93,00 €	93,00 €

Modell TSX
mit aufklappbarem Rührwerk

Modell TSVX
mit aufklappbaren Rührwerk
und abnehmbaren Kessel

SX Teigmaschine mit festem Rührwerk
TSX•TSVX Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Unsere Spiralteigknetmaschinen sind speziell für den Gebrauch in der Pizzaherstellung entwickelt worden und sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Spezialisierung im Bereich des professionellen Gastronomiesektors. Diese Modelle sind aus einer einzigen, weiß-gestrichenen Stahlstruktur gefertigt. Die personalisierten und aktuellen Linien machen diese Knetmaschinen einzigartig. Das Aufklappen des Rührwerks (bei diesen Modellen Standartausstattung) wird dank mehrere Hydraulikventile erleichtert und verfügt über speziell dafür realisierte Kalibrierung. Ist das Rührwerk einmal erhoben, so kann man bei den Modellen TSV und TSVX mit der Abnahme des Kessels verfahren.
Spirale, Kessel und Teigbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304). Die Spiralform und die breite der Winden ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teiges. Sie verfügt über alle Sicherheitsvorschriften, die in diesem Bereich erforderlich sind. Der Kesseldeckel ist aus Edelstahldraht (AISI 304) hergestellt und ermöglicht das Beobachten des Teiges während der Herstellung sowie das Hinzufügen anderer Zutaten, ohne diesen abzunehmen.
Die Versorgung ist entweder dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 230/400 Volt mit 2 Geschwindigkeiten (Spezialanfragen bezüglich der Voltzahl sind möglich). Die Steuerung steht unter niedriger Spannung von 24 Volt.

Modell SX mit festem Rührwerk

Schalteinheit

Mitnehmerzahnrad

Deckel aus Stahldraht

Spiralteigknetmaschine

Modell	L16 ●	L20 ●	L30 ●	L40 ●	L50 ●
Leistung	0,75 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 640 x 730 mm	400 x 660 x 730 mm	445 x 740 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm	480 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	60 Kg	63 Kg	98 Kg	108 Kg	115 Kg
Dreiphasenmotor	**1.949,00** €	**2.049,00** €	**2.389,00** €	**2.589,00** €	**2.799,00** €
Einphasenmotor	**1.949,00** €	**2.049,00** €	-	-	-
Modelle mit zwei Geschwindigkeiten (nur 400 Volt)	**2.149,00** €	**2.249,00** €	**2.589,00** €	**2.789,00** €	**2.999,00** €

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Die „L" Teigmaschinen werden komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Die „L" Teigmaschine ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Verbesserungen in unserer Entwicklung der Teigknetmaschinen. Ständige Qualitätskontrollen gewährleisten eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen. Alle Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.
Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Alle Modelle mit dreiphasen Motor (400Volt) sind optional auch mit zwei Geschwindigkeiten. Selbstverständlich erfüllen auch alle Modelle der Serie „L" sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Alle Modelle der Linie "L" verfügen über Rädersatz und Timer

Edelstahlspirale

Schalteinheit

Kunststoffkesselabdeckung

Spiralteigknetmaschine

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Tisch-Teigknetmaschine

Die Maschine eignet sich für beste Verarbeitung von Teigen aller Art in kleinen Mengen.

Durch die kompakten Abmessungen ideal für die kleine Küche als Tischgerät.

Spirale und Kessel aus Edelstahl.

Modell **Fassungsvermögen**	**SB 5** ● **5 Liter / 3 Kg**	**SB 10** ● **10 Liter / 7 Kg**
Leistung max.	0,25 kW	0,25 kW
Maschinenmaße B x T x H in mm	250 x 490 x 520 mm	250 x 490 x 520 mm
Spannung	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Gewicht	39 kg	40 kg
Preis	**1.149,00** € €	**1.189,00** € €

Gabelteigmaschine

Gabelteigmaschine F30

Die Maschine eignet sich für beste Verarbeitung von Teigen aller Art. Der Edelstahlkessel mit einem Fassungsvermögen von 30 kg / 35 Liter ist mit Edelstahlgitter abgedeckt, das ermöglicht ein leichtes Einfüllen von Mehl im Rührzustand.

Besitzt einen Notstopschalter und ist in den Ausführungen mit 230 V und 400 V verfügbar.

Modell F30	1-phasig ●	3-phasig ●	3-phasig ● 2 Geschwindigkeiten
Leistung max.	0,75 kW	0,75 kW	0,75/1,1 kW
Maschinenmaße B x T x H in mm	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600
Spannung	230 V-50 Hz	400 V-50 Hz	400 V-50 Hz
Gewicht	95 kg	95 kg	95 kg
Preis	**3.859,00** € €	**3.859,00** € €	**4.149,00** € €
Wagen H 10 mit Rädern	**185,00** € €	**185,00** € €	**185,00** € €
Timer	**93,00** € €	**93,00** € €	**93,00** € €

Planetenrührmaschine

Modell	CHEF10	CHEF20	CHEF30	CHEF40	CHEF60
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	500 x 510 x 750	600 x 630 x 830	600 x 630 x 1180	700 x 920 x 1290	800 x 1000 x 1510
Kesselvolumen	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter	60 Liter
Gewicht	55 Kg	80 Kg	100 Kg	160 Kg	240 Kg
Preis 230 Volt	3.449,00 €	4.099,00 €	4.869,00 €	7.219,00 €	8.639,00 €
Zubehör					
Edelstahlkessel	349,00 €	361,00 €	599,00 €	639,00 €	939,00 €
Schneebesen	209,00 €	221,00 €	238,00 €	303,00 €	349,00 €
Knethaken	129,00 €	168,00 €	215,00 €	238,00 €	294,00 €
Rührspachtel	112,00 €	131,00 €	162,00 €	224,00 €	280,00 €
Verstärkter Schneebesen	339,00 €	479,00 €	479,00 €	539,00 €	629,00 €
Kesselwagen	-	-	523,00 €	534,00 €	571,00 €

Planetenrührmaschine

CHEF 30

CHEF 60

Die Planetenrührmaschinen der Chef-Baureihe sind Maschinen, die insbesondere für den Hotelbereich geeignet sind. Der Antrieb erfolgt über einen elektronischen Regler (Inverter), Dank diesem kann man mit 6 voreingestellten Geschwindigkeiten zu arbeiten, indem die entsprechenden leicht zu bedienenden Tasten gedrückt werden. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Außer der Standardausrüstung wie Kessel, Mischflügel, Schneebesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebesen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Kessel, Mischwerkzeugen und Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

Im Lieferumfang enthalten sind
- Rührspachtel
- Standard Schneebesen
- Knethaken
- Edelstahlkessel

Rührspachtel

Knethaken

Schneebesen

Teigschaber

Kesselwagen

Spiralteigknetmaschine

Modell	Leistung Spiralmot.	Leistung Kesselmot.	Außenmaße B x T x H	Kesselvolumen	Gewicht	Preis
SP60 ●	400 Volt 1,5 / 3 kW	400 Volt 0,55 kW	630 x 1180 x 1312 mm	100 Liter 60 Kg	370 Kg	**9.280,00** €
SP80 ●	400 Volt 3 / 5,2 kW	400 Volt 0,75 kW	730 x 1305 x 1460 mm	130 Liter 80 Kg	510 Kg	**11.100,00** €
SP100 ●	400 Volt 3 / 5,2 kW	400 Volt 0,75 kW	730 x 1305 x 1460 mm	160 Liter 100 Kg	520 Kg	**11.940,00** €
SP130 ●	400 Volt 3 / 5,2 kW	400 Volt 0,75 kW	830 x 1355 x 1460 mm	200 Liter 130 Kg	580 Kg	**12.900,00** €
SP160 ●	400 Volt 4,5 / 7,8 kW	400 Volt 1,1 kW	830 x 1440 x 1560 mm	250 Liter 160 Kg	790 Kg	**14.850,00** €
SP200 ●	400 Volt 6,5 /11 kW	400 Volt 1,1 kW	930 x 1440 x 1560 mm	290 Liter 200 Kg	830 Kg	**16.350,00** €
SP250 ●	400 Volt 6,5 / 11 kW	400 Volt 1,1 kW	1030 x 1580 x 1720 mm	390 Liter 250 Kg	870 Kg	**21.300,00** €
Gestelle						
RB ●						**11.599,00** €
RS ●						**12.599,00** €

Spiralteigknetmaschine

Diese Teigmaschinen sind speziell für den Gebrauch in Bäckereien und Konditoreien entwickelt worden. Die robuste Ausstattung, die verstärkte Stahlstruktur und die Widerstandsfähigkeit der mechanischen Bauteile sind besonders für das Kneten zäher Teige im Dauereinsatz gedacht. Trapezförmige Antriebsriemen garantieren einen geräuscharmen Betrieb und eine einfache Wartung.

Ausgerüstet mit Wasserzuleitung während des mischens.

Spirale, Behälter und Zentralstab aus Edelstahl.

optionales Gestell RB RS

Steuereinheit

einstellbare Füße

Schalteinheit - Kippvorrichtung

Cutter

Modell		**Pratic 3** ●	**Pratic 5** ●	**Pratic 8** ●
Leistung	Watt Ampere	480 W 2,2 A	960 W 4,4 A	960 W 4,4 A
Maße	mm	350 x 240 x 310	410 x 310 x 340	410 x 310 x 400
Gewicht	Kg	11	18	19
Motorumdrehungen p. Min.	Rpm	900 - 2200	900 - 2200	900 - 2200
Kesselmaße	mm	D = 180, H = 105	D = 240 H = 120	D = 240, H = 180
Preis 230 Volt	€	**919,00**	**1.189,00**	**1.309,00**
Zubehör				
Kunststoffdeckel	€	**39,00**	**44,00**	**44,00**
Messerset standart	€	**89,00**	**119,00**	**119,00**
Messerset gelocht	€	**89,00**	**119,00**	**119,00**
Messerset gezahnt	€	**89,00**	**119,00**	**119,00**

Cutter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

EINFACH UND SICHER

Der Cutter Pratic ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Die Abdeckung des Kessels ist aus lebensmittelechtem Plastik und extrem bruchsicher.

Der Tischcutter verfügt über vier spezielle Gummifüße, die eine hohe Stand- und Rutschfestigkeit gewährleisten. Zur Sicherheit sind Microschalter am Deckel angebracht, so dass ein Betrieb des Cutters nur im geschlossenen Zustand möglich ist.

Die Modelle der Pratic Serie verfügen über eine Motorbremse, die einen schnellen Stillstand der Schneidemesser sichern.
Die Messerumdrehungen sind über das Bedienfeld an der Vorderseite regulierbar.

Der Kessel liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor verhindert wird. Mitgeliefert wird 1 Standardmesser. Weitere Hackmesser sind als Zubehör erhältlich.

Durch zwei synchron laufende Motoren ist der Pratic 8 der stärkste seiner Klasse. Selbstverständlich erfüllt der Cutter alle Hygiene und CE Vorschriften.

Schalteinheit

Sicherheitsmechanik am Deckel

Messer

Fertigungszeiten		
passierte Tomaten	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sec.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sec.	it Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sec.	Mit Hackmesser gelocht

Cutter

Modell		L3 ●	L5 ●	L8 ●	L16 ●	L20 ●
Leistung 230 Volt	Watt Ampere	550 W 3,5 A	1100 W 6,7 A	1100 W 6,7 A	- -	- -
Leistung 400 Volt	Watt Ampere	550 W 1,7 A	1100 W 4,3 A	1100 W 4,3 A	3500W - 4500W 8,4 - 6,58 A	3500W - 4500W 8,4 - 6,58 A
Außenmaße B x T x H	mm	240 x 270 x 420	280 x 330 x 490	280 x 330 x 550	750 x 500 x 510	750 x 500 x 510
Gewicht	Kg	13,5	20	21	100	105
Motorumdrehungen p. Min.	Rpm	1400	1400	1400	1400 & 2800	1400 & 2800
Kesselmaße	mm	Ø = 180 H = 105	Ø = 240 H = 120	Ø = 240 H = 180	Ø = 320 H = 180	Ø = 320 H = 255
Preis 230 Volt	€	**850,00**	**1.133,00**	**1.226,00**	-	-
Preis 400 Volt	€	**839,00**	**1.123,00**	**1.215,00**	-	-
Modelle mit zwei Geschwindigkeiten	€	-	-	-	**4.305,00**	**4.515,00**
Zubehör						
Kunststoffdeckel	€	**39,00**	**44,00**	**44,00**	-	-
Messerset Standard, gelocht oder gezahnt	€	**79,00**	**99,00**	**99,00**	**420,00**	**420,00**

Cutter

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

L16 / L20 Magnum

Die Tischcutter 3-5-8 der Serie „L“ sind komplett aus Edelstahl hergestellt und die idealen Standgeräte für kleinen Platzbedarf. Der Cutter L8 verfügt außerdem über eine Motorbremse.

Der Cutter L16 Magnum wurde für die größere Gastronomie und Metzgereien entwickelt und verbindet alle Vorteile der Cutter Serie L mit einer deutlich höheren Kapazität und Leistung.

Alle CE- und Hygienevorschriften werden erfüllt.

Schalteinheit L3 - L8

Schalteinheit L16 / L20

Fertigungszeiten		
passierte Tomaten	~ 60 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sec.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sec.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sec.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sec.	it Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sec.	Mit Hackmesser gelocht

Messer

GAM Gemüseschneider

Oft kopiert, doch nie erreicht.

Ob Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt oder Reiben. Wenn Sie einen Alleskönner für Ihre Küche suchen, kommen Sie am GAM Gemüseschneider nicht vorbei.

Die Vielzahl an Möglichkeiten, die dieses Gerät in Verbindung mit der großen Auswahl an Scheiben bietet, würde Seiten füllen. Nicht umsonst sind wir hier Marktführer.

Unsere einzigartige Bauweise hält Motorwärme dauerhaft vom Schneidebereich fern, so dass Sie noch lange beispielsweise Käse reiben können während andere Geräte längst zum „Schmieren" anfangen.

Eine Fehlerquote von deutlich unter 1% in den ersten 5 Jahren ist das Ergebnis ständiger Qualitätskontrollen und Optimierungen in unserem Haus.

Gemüseschneider

ACHTUNG:
2 Jahre Garantie auf alle Modelle
(außer auf die elektronische Steuerplatine)

Der neue GAM Gemüseschneider ist komplett aus Edelstahl hergestellt, und ist besonders einfach in der Bedienung und Reinigung. Besonders geeignet für Betreibe, die ausschließlich Käse reiben möchten oder nur den Scheibenschnitt benötigen.

Jetzt auch mit eingebauter Auswurfscheibe um das Schneide- und Reibegut besser auszuwerfen.

Der Gemüseschneider der C-Line ist ausschließlich für die Verwendung von Schneide- und Reibescheiben geeignet. Würfel- und Pommesgitter sind in diesem Gerät nicht möglich.
Die Scheiben der Serie H, B und D sind mit diesem Gemüseschneider leider nicht kompatibel.

C

Mod. C Offen

Mod. C Auswurfschacht

Pizzaquick

Der neue Gemüseschneider TVN mit seinem exclusivem Design ist komplett aus Edelstahl mit hygienischem Kunststoffstutzen. Ideal zum Schneiden und Raspeln.
Keine Würfelgitter möglich.
Inkl. Auffangschale mit Sicherheitsschalter.

Modell		Maße	Leistung	Std. Leistung	Gewicht	Preis
C56	●	310 x 630 x 465 mm	230V / 0,55 KW	150 Kg / Std.	24 Kg	**789,00** €
PIZZAQUICK	●	235 x 550 x 560 mm	230V / 0,55 KW	150 Kg / Std.	20 Kg	**1.185,00** €

Gemüseschneider

ACHTUNG:
5 Jahre Garantie auf alle Modelle
(außer auf die elektronische Steuerplatine)

A2

Der wohl bekannteste und ausgereifteste Gemüseschneider auf dem europäischen Markt ist das Ergebnis jahrelanger Marktbeobachtungen und Verbesserungen.

Durch mehrere Sicherheitskomponenten ist ein Verletzen des Benutzers durch rotierende Messer nahezu unmöglich gemacht worden.

Leichte Reinigung und ein wartungsarmer Betrieb sind nur zwei der vielen Vorteile dieser Gemüseschneider.

Bis zu 150 Kg Stundenleistung.

Einfüllschacht

Schalteinheit

Auswurfschacht

Die Gemüseschneider erfüllen alle Hygiene- und CE Vorschriften. Dadurch sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.

Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 64 bis 68 aufgeführt. Eine neuentwickelte Spezial-Auswurfscheibe liegt jedem Gerät bei.

Gemüseschneider & Kombigerät

ACHTUNG:
5 Jahre Garantie auf alle Modelle
(außer auf die elektronische Steuerplatine)

Das Kombigerät A2L besteht aus einem Gemüseschneider und einem Cutter L5.

Durch die kompakte Bauweise spart dieses Gerät sehr viel Platz in der Küche.

Mit diesem Kombi-Gerät haben Sie alles, was der Koch zum zubereiten von Gemüse und anderen Zutaten braucht.

Selbstverständlich ist auch dieses Gerät komplett aus Edelstahl gefertigt und erfüllt alle Hygiene- und CE Vorschriften.

Modell		**Kombigerät A2L** ●	**Cuocojet A2** ●	**Cuocojet A2 - inox** ●	**Cuocojet A2 - 2GT** ●	**Cuocojet A2 - 2GT inox** ●
Leistung 230 Volt	W	L5 = 1,1 kW A2 = 0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	-	-
Leistung 400 Volt	W	L5 = 1,1 kW A2 = 0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	0,60 / 0,26 kW	0,60 / 0,26 kW
Außenmaße B x T x H	mm	530 x 490 x 610mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 600mm	235 x 550 x 600mm
Gewichte	Kg	44 Kg	20	20	22	22
Preis	€	**1.999,00 €**	**878,00**	**918,00**	**1.189,00 €**	**1.229,00 €**

Scheiben für Gemüseschneider

Schneidescheibe EG1

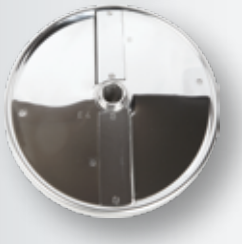
Schneidestärke	geeignet für	Preis
1mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00 €

Schneidescheibe EG2

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00 €

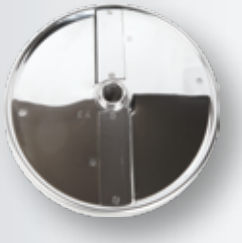
Schneidescheibe EG3

Schneidestärke	geeignet für	Preis
3mm	Grobschnitt für Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00 €



Schneidescheibe E4I

Schneidestärke	geeignet für	Preis
4mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	62,00 €



Schneidescheibe E5I

Schneidestärke	geeignet für	Preis
5mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champions, Sellerie u.v.m.	62,00 €

Schneidescheibe E6

Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champions, Sellerie u.v.m.	59,00 €

Schneidescheibe E8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D8+8, für Würfel mit 8mm und für grobe Schnitte	59,00 €

Scheiben für Gemüseschneider

Schneidescheibe E10		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D10+10, für Würfel mit 10mm und für grobe Schnitte	61,00 €

Schneidescheibe E14		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
14mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D12+12, für Würfel mit 12mm und für sehr grobe Schnitte	61,00 €

Schneidescheibe S1		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
1mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	61,00 €

Schneidescheibe S2		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
2mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	61,00 €

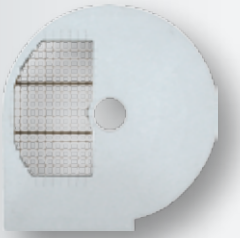
Schneidescheibe E5		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
5mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	61,00 €

Pommesscheibe B6		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	für ca. 6mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	81,00 €

Pommesscheibe B8		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	für ca. 8mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	81,00 €

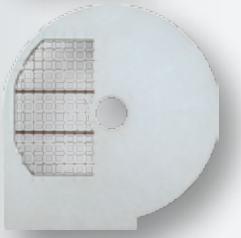
Pommesscheibe B10		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	für ca. 10mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	81,00 €

Scheiben für Gemüseschneider



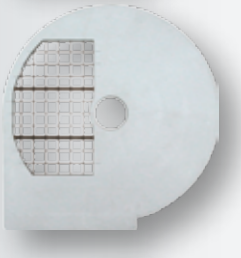
Würfelgitter D8x8

Würfelstärke	geeignet für	Preis
8mm	Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	**94,00** €



Würfelgitter D10x10

Würfelstärke	geeignet für	Preis
10mm	Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	**89,00** €



Würfelgitter D12x12

Würfelstärke	geeignet für	Preis
12mm	Würfel mit ca. 12mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	**89,00** €

Würfelgitter D20x20

Würfelstärke	geeignet für	Preis
20mm	Würfel mit ca. 20mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	**89,00** €

Stäbchenscheibe H2,5

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2,5mm	Julienneschnitt	**93,00** €

Stäbchenscheibe H4

Schneidestärke	geeignet für	Preis
4mm	Julienneschnitt	**93,00** €

Stäbchenscheibe H6

Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	Julienneschnitt	**93,00** €

Scheiben für Gemüseschneider

Stäbchenscheibe H8		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	Juliennschnitt	93,00 €

Stäbchenscheibe H10		
Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	Julienneschnitt	93,00 €

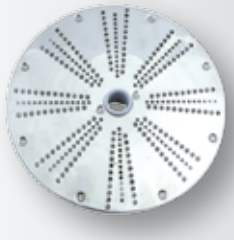
Reibescheibe Z2		
Raspelstärke	geeignet für	Preis
2mm	Karotten, Brot, Nüsse u.s.w.	59,00 €

Reibescheibe Z3		
Raspelstärke	geeignet für	Preis
3mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Käse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	59,00 €

Reibescheibe Z4		
Raspelstärke	geeignet für	Preis
4mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Pizzakäse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	59,00 €

Raspelscheibe Z7		
Raspelstärke	geeignet für	Preis
7mm	Schweizer Rösti, Rettichsalat, Pizzakäse u.v.m.	59,00 €

Reibescheibe V		
Reibestärke	geeignet für	Preis
< 1mm	Paniermehl, Parmesankäse, Nüsse u.v.m.	59,00 €



Scheiben für Gemüseschneider

Spezial Mozzarella Reibescheibe PZ7

Reibestärke	geeignet für	Preis
7mm	Mozzarellasticks	71,00 €

Spezial Mozzarella Reibescheibe DT9

Reibestärke	geeignet für	Preis
9mm	Mozzarellasticks	62,00 €

Einstellbare Schneidescheibe Vario X1-8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
1 bis 8mm	einstellbare Schneidescheibe von 1 bis 8mm. Nicht verwendbar als Schneidescheibe für Würfelgitter oder Pommesscheiben.	149,00 €

für A2

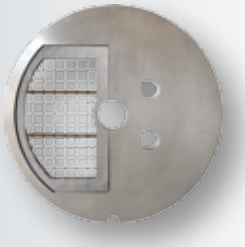
für C56

Auswurfscheibe

	geeignet um	Preis
	Lebensmittel auszuwurfen	19,00 €

Scheibenständer

Maße	geeignet für	Preis
	für bis zu 20 Scheiben	28,00 €



Würfelgitter für Pizzaquick

	Preis
D8x8 Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	99,00 €
D10x10 Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	94,00 €
D12x12 Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	94,00 €

Scheidestärke für Pizzaquick

	Preis
B6 für ca. 6mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	85,00 €
B8 für ca. 8mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	85,00 €
B10 für ca. 10mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	85,00 €

Kartoffelschäler

Der Kartoffelschäler P.S.P. 700 ist Säulenförmig und komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Der innere Bereich ist mit einem widerstandsfähigen Schleifmaterial überzogen, der jedoch eine einfache Wartung und gute Ergiebigkeit möglich macht.

Das Guss-Laufrad aus Aluminium wird durch einen Motor mit Antriebsriemen angetrieben und durch Kugellager gestützt. Durch eine Abschirmung wird ein Eindringen vom Wasser verhindert.

Diese Maschine verfügt über viele technischen Erneuerungen und beachtet alle EG-Sicherheitsvorschriften.

PSP700-10

PSP700-15

Modell	**PSP700-10** ●	**PSP700-15** ●
Leistung	0,55 kW	1,1 kW
Außenmaße B x T x H	360 x 480 x 800 mm	440 x 560 x 850 mm
Gewicht	32 Kg	42 Kg
Stundenleistung	250 Kg	500 Kg
Fassungsvermögen	10 Kg	15 Kg
Preis 230 Volt	**1.599,00** €	**1.799,00** €
Preis 400 Volt	**1.599,00** €	**1.799,00** €

Heißluftofen
GN & Bäckerei

Heißluftofen Serie 504

Hochwertige Heißluftöfen aus italienischer Produktion.

- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 °C
- Lieferung inkl. 4 Bleche
- Abstand zwischen den Blechen 75 mm

- Innenmaße: 465 x 355 x 440 mm (B x H x T)

Modelle U mit thermoregulierter Bedampfungsfunktion.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G504	●	550 x 505 x 585 mm	29,5 Kg	4 x GN2/3	230 / 2,6 Kw	**779,00** €
G504U	●	550 x 505 x 585 mm	29,5 Kg	4 x GN2/3	230 / 2,6 Kw	**829,00** €
P504	●	550 x 505 x 585 mm	29,5 Kg	4 x 442 x 325 mm	230 / 2,6 Kw	**759,00** €
P504U	●	550 x 505 x 585 mm	29,5 Kg	4 x 442 x 325 mm	230 / 2,6 Kw	**809,00** €

Heißluftofen Serie 804

Hochwertige Heißluftöfen aus italienischer Produktion.

- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 °C
- Lieferung inkl. 2 Bleche
- Abstand zwischen den Blechen 75 mm

- Innenmaße: 600 x 355 x 480 mm (B x H x T)

Modelle U mit thermoregulierter Bedampfungsfunktion.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G800U	●	750 x 505 x 585 mm	63 Kg	4 x GN1/1 530 x 325 mm	230 / 3,6 Kw	**1.219,00** €
P800U	●	750 x 505 x 585 mm	63 Kg	4 x 600 x 400 mm	230 / 3,6 Kw	**1.209,00** €

Kombidämpfer
GN & Bäckerei

Kombidämpfer Serie 715

Hochwertige Kombidämpfer aus italienischer Produktion.
- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 ° C
- Abstand zwischen den Blechen 80 mm
- Lieferung inkl. 2 Bleche
- elektronische Bedampfungsfunktion (Direkteinspritzung)
- 2 Halogenlampen
- 1 Motore reversierend

Modelle D mit digitaler Steuerung & Kernthemperaturfühler.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G715RXS	●	700 x 620 x 695 mm	70 Kg	5 x GN2/3	400 / 4,2 Kw	**1.759,00** €
G715RXS D	●	700 x 620 x 695 mm	70 Kg	5 x GN2/3	400 / 4,2 Kw	**2.249,00** €

Kombidämpfer Serie 904

Hochwertige Kombidämpfer aus italienischer Produktion.
- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 ° C
- Abstand zwischen den Blechen 80 mm
- Lieferung inkl. 2 Bleche
- elektronische Bedampfungsfunktion (Direkteinspritzung)
- 2 Halogenlampen
- Turbo Cold System
- 2 Motore reversierend
- Innenmaße: 660 x 400 x 545 mm (B x H x T)

Modelle D mit digitaler Steuerung & Kernthemperaturfühler.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G904RXS	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	4 x GN1/1	400 / 8,4 Kw	**2.859,00** €
G904RXS D	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	4 x GN1/1	400 / 8,4 Kw	**3.729,00** €
P904RXS	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	4 x 600 x 400 mm	400 / 8,4 Kw	**2.839,00** €
P904RXS D	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	4 x 600 x 400 mm	400 / 8,4 Kw	**3.709,00** €

Kombidämpfer
GN & Bäckerei

Kombidämpfer Serie 906

Hochwertige Kombidämpfer aus italienischer Produktion.
- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 ° C
- Abstand zwischen den Blechen 80 mm
- Lieferung inkl. 3 Bleche
- elektronische Bedampfungsfunktion (Direkteinspritzung)
- 3 Halogenlampen
- Turbo Cold System
- 2 Motore reversierend
- Innenmaße: 660 x 525 x 570 mm (B x H x T)

Modelle D mit digitaler Steuerung & Kernthemperaturfühler.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G906RXS	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	6 x GN1/1	400 / 8,4 Kw	**3.279,00** €
G906RXS D	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	6 x GN1/1	400 / 8,4 Kw	**4.149,00** €
P906RXS	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	6 x 600 x 400 mm	400 / 8,4 Kw	**3.269,00** €
P906RXS D	●	920 x 590 x 850 mm	96 Kg	6 x 600 x 400 mm	400 / 8,4 Kw	**4.139,00** €

Kombidämpfer Serie 910

- Timer 0 - 120 Sec.
- Temperatur 0 - 280 ° C
- Abstand zwischen den Blechen 80 mm
- Lieferung inkl. 4 Bleche
- elektronische Bedampfungsfunktion (Direkteinspritzung)
- 5 Halogenlampen
- Turbo Cold System
- 3 Motore reversierend
- Innenmaße: 660 x 940 x 525 mm (B x H x T)

Modelle D mit digitaler Steuerung & Kernthemperaturfühler.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
G910RXS	●	920 x 785 x 870 mm	143 Kg	10 x GN1/1	400 / 12,4 Kw	**4.289,00** €
G910RXS D	●	920 x 785 x 870 mm	143 Kg	10 x GN1/1	400 / 12,4 Kw	**5.189,00** €
P910RXS	●	920 x 1160 x 870 mm	143 Kg	10 x 600 x 400 mm	400 / 12,4 Kw	**4.259,00** €
P910RXS D	●	920 x 1160 x 870 mm	143 Kg	10 x 600 x 400 mm	400 / 12,4 Kw	**5.159,00** €

Kombidämpfer Zubehör
für Gastronomie

GRI30010
Rost Chrom
GN 1/1 - 530x325mm
1 Stück
37,00 €

GRI30011
Rost Chrom
GN 2/3 - 354x325mm
1 Stück
32,00 €

LEC30016
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x20 mm
1 Stück
28,00 €

LEC30002
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x20 mm
1 Stück
20,00 €

LEC30017
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x40 mm
1 Stück
33,00 €

LEC30019
Edelstahlblech GN 1/1
530x325x65 mm
1 Stück
37,00 €

LEC30021
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x40 mm
1 Stück
29,00 €

LEC30023
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x65 mm
1 Stück
32,00 €

LEC30022
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x40 mm
1 Stück
34,00 €

LEC30024
Edelstahlblech
GN 2/3 - 354x325x65 mm
1 Stück
36,00 €

LEC30020
Edelstahlblech
GN 1/1 530x325x65 mm
1 Stück
46,00 €

LEC30018
Edelstahlblech
GN 1/1 - 530x325x40 mm
1 Stück
39,00 €

Kombidämpfer Zubehör
für Konditorei und Bäckerei

GRI30006
Rost Chrom
442x325 mm
1 Stück
16,50 €

GRI30005
Rost Chrom
600x400 mm
1 Stück
17,50 €

LEC30003
Aluminiumblech
442x325x20h mm
1 Stück
17,50 €

LEC30005
Aluminiumblech gelocht
442x325 x20H mm
1 Stück
18,50 €

LEC30010
Aluminiumblech
gelocht 600x400x20h mm
1 Stück
33,50 €

LEC30001
Aluminiumblech
600x400 x20H mm
1 Stück
23,00 €

LEC30006
Teflon-Aluminiumblech
442x325x20h mm
1 Stück
42,50 €

LEC30012
Teflon-Aluminiumblech
600x400x 20H mm
1 Stück
54,50 €

LEC30004
Aluminiumblech gelocht
600x400 mm
1 Stück
58,00 €

ST 600 - *Untergestell Linie 500* **480,00** €

ST 800 - *Untergestell Linie 800* **510,00** €

ST 900 - *Untergestell Linie 900* **540,00** €

Aufpreis für Backblechhalter **360,00** €

Untergestell

Untergestell mit Backblechhalter

Rad mit Bremse **69,00** €

Rad ohne Bremse **47,00** €

Räder ohne Bremse für alle Modelle

DOC10 - *Brause mit Halterung* **99,00** €

Räder mit Bremse für alle Modelle

Mikrowellen

RMS 510D

RMS 510T

RMS510D - manuelle Steuerung, Timer und Funktion immer mit voller Leistung.

RMS510T - elektronische Steuerung, Timer, 20 gespeicherte Kochprogramme, 5 Leistungsstufen, Gehäuse aus Edelstahl, Garraum lackiert, fester Drehteller mit Drehantenne, sodass Wellen schnell verteil werden.

RCS 511DS

RCS 511TS

RCS511DS - manuelle Steuerung, Timer und Regulierung der Leistungsstärke.

RCS511TS - digitale Steuerung, 100 gespeicherte Kochprogramme, 5 Leistungsstufen, Gehäuse - Garraum und Tür in Edelstahl, fester Drehteller mit Drehantenne, sodass Wellen schnell verteilt werden.

Modell		Gerätemaße	Leistung	Gewicht	Kammermaße	Preis
RMS 510D manuell	●	508 x 419 x 311	1000 W	15 Kg	350 x 330 x 305	**499,00** €
RMS 510T DIGITAL	●	508 x 419 x 311	1000 W	15 Kg	350 x 330 x 305	**599,00** €
RCS 511DS manuell	●	559 x 483 x 349	1100 W	18,6 Kg	338 x 348 x 210	**689,00** €
RCS 511TS DIGITAL	●	559 x 483 x 349	1100 W	18,6 Kg	369 x 390 x 221	**899,00** €

Induktionsherde & Waagen

Induktionsherde IH

Diese Induktionsplatten sind durch Ihre geringe Geräusch- und Rauchentwicklung besonders beliebt in jeder Küche oder Frontcookingbereich. Die Geräte verfügen über einen digitalen Schalter und sind in Stufen regelbar. Dank der schnellen Erhitzung des Kochguts besonders stromsparend. Hohe Sicherheit und leichte Reinigung, da die Kochfläche nicht heiß wird.

IH 27

IH 35

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
IH 27	●	323 x 370 x 105 mm	4 Kg	2700 Watt	**329,00** €
IH 35	●	330 x 425 x 105 mm	5 Kg	3500 Watt	**379,00** €

Akku - Waage BE 5

Digitale Waage bis 5 Kg
Auflagefläche aus Edelstahl
5 stellige digitale Anzeige
Tara Taste
besonders praktisch im Gebrauch durch Akku
inkl. Netzteil
Genauigkeit: BE 5 = 1g

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Auflagemaße	Preis
BE 5	●	168 x 240 x 65 mm	1 Kg	165 x 140 mm	**129,00** €

Akku - Waage BE 10 & BE 30

Digitale Waagen bis 10Kg bzw. 30 Kg
Auflagefläche aus Edelstahl
5 stellige digitale Anzeige
Tara Taste
besonders praktisch im Gebrauch durch Akku
inkl. Netzteil
Genauigkeit: BE 10 = 1g BE 30 = 2g

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Auflagemaße	Preis
BE 10	●	278 x 320 x 130 mm	4,5 Kg	275 x 215 mm	**359,00** €
BE 30	●	278 x 320 x 130 mm	4,5 Kg	275 x 215 mm	**379,00** €

Tisch- & Standfriteusen

FT4 - FT44
GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte.
Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart.
Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT4	●	185 x 430 x 220 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 kW	**162,00** €
FT44	●	430 x 370 x 215 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 kW	**299,00** €

FT8 - FT88
GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte.
Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart.
Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt.

FT8 : 1 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge
FT88 : 2 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT8	●	430 x 275 x 220 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 kW	**189,00** €
FT88	●	430 x 550 x 220 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	**359,00** €

FT9V und FT99V
Die Modelle 9V und 99V sind zusätzlich mit einem Ablaßhahn ausgerüstet.
Außerdem gibt es die Friteusen V auch in 400 Volt Ausführung.

FT9V : 1 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge
FT99V : 2 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT9V	●	280 x 430 x 270 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 kW	**299,00** €
FT99V	●	550 x 510 x 270 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 kW	**529,00** €
FT9V/400	●	280 x 430 x 270 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 kW	**419,00** €
FT99V/400	●	550 x 510 x 270 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 kW	**729,00** €

Tisch- & Standfriteusen

GAM Elektro-Backwaren- und Fischfriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate.
Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte.
Mit Ablaßhahn.
Italienisches Qualitätsprodukt.
Sämtliche Hygiene- und CE- Vorschriften werden erfüllt.

Professionelle elektro-Friteuse mit tiefgezogener Wanne aus Edelstahl. Verfügbar als Tischgerät in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter.

Modell		Liter	Leistung kW	Leistung	Außenmaße B x T x H	Korbmaße	Kesselmaße	Preis
FRF112	●	12	9	400V 3N	400x700x320mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	**809,00** €
FRF212	●	12 + 12	9 + 9	400V/3N	800x700x320mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	**1.459,00** €

Verfügbar in kompletter Ausführung mit Unterbau in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter.

Modell		Liter	Leistung kW	Leistung	Außenmaße B x T x H	Korbmaße	Kesselmaße	Preis
FRF112C	●	12	9	400V 3N	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	**1.119,00** €
FRF212C	●	12 + 12	9 + 9	400V/3N	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	**1.939,00** €

Friteuse & Bainmarie

FT18B
GAM Elektro-Backwaren- und Fischfriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte.
Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Mit Ablaßhahn.
Italienisches Qualitätsprodukt.
Sämtliche Hygiene- und CE- Vorschriften werden erfüllt

FT18B : 1 x 18 Liter max. Einfüllmenge

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT18B	●	600 x 620 x 500 mm	25 Kg	400V / 9 kW	**1.219,00** €

BM1 Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt.
Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1	●	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 kW	**199,00** €

BM1V Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Modell BM1V verfügt zusätzlich über einen Ablaßhahn. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1V	●	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 kW	**239,00** €

Würstchenwärmer & Kontaktgrill

WW Würstchenwärmer
Die GAM Würstchenwärmer WW sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Durch spezielle Dampftechnik ist es möglich, große Mengen in kürzester Zeit zu erwärmen. Temperaturregelung über zweistufiges Thermostat.

Kapazität : 30 - 50 Würste

Modell		Außenmaße B x T x H	Behältermaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
HD100	●	280 x 350 x 290 mm	238 x 300 x 170 mm	7 Kg	230V / 1000 W	**329,00** €
HD200	●	560 x 350 x 290 mm	2x 238 x 300 x 170 mm	10 Kg	230V / 2000 W	**629,00** €

Die **GAM Kontaktgrille** sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PSL oben gerillt unten glatt
PSR oben und unten gerillt

Die **GAM Doppel-Kontaktgrille** sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über zwei getrennt regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PDR oben und unten gerillt
PDL oben gerillt unten glatt
PDM oben gerillt unten einmal glatt, einmal gerillt

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
PSL	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	**509,00** €
PSR	●	355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	**509,00** €
PDR	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	**739,00** €
PDL	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	**739,00** €
PDM	●	500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	**739,00** €

Hockerkocher & Lavasteingrill

Der Hockerkocher FRG11 ist aus Edelstahl hergestellt und der Gussrippenrahmen wurde schwarz emaliert. Der Kocher ist mit einer Zündsicherung ausgestattet und für Erd- und Flüssiggas geeignet.

Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FRG11	●	540 x 540 x 400 mm	23,5 Kg	11 kW	**599,00** €

Der Lavasteingrill GS3 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GS3	●	525 x 390 x 363 mm	19 Kg	9 kW	**659,00** €

Der Lavasteingrill GS6 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GS6	●	685 x 570 x 310 mm	43 Kg	18 kW	**1.329,00** €

Lavasteingrill

Der Lavasteingrill B50 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 2 Bratroste (160 x 540mm)
- 3 Brenner mit Piezozündung
- 7,31 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B50	●	490 x 700 x 380 mm	44 Kg	8,5 kW	**1.309,00** €
Unterbau offen	●	490 x 700 x 470 mm	16 Kg	--	**499,00** €
Unterbau / Türe	●	490 x 700 x 470 mm	18 Kg	--	**639,00** €

Der Lavasteingrill B80 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 4 Bratroste (160 x 540mm)
- 6 Brenner mit Piezozündung
- 14,62 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B80	●	810 x 700 x 380 mm	76 Kg	17 kW	**1.999,00** €
Unterbau offen	●	810 x 700 x 470 mm	21 Kg	--	**599,00** €
Unterbau / Türe	●	810 x 700 x 470 mm	23 Kg	--	**909,00** €

Der Lavasteingrill B115 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 6 Bratroste (160 x 540mm)
- 8 Brenner mit Piezozündung
- 19,78 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B115	●	1140 x 700 x 380 mm	108 Kg	23 kW	**2.449,00** €
Unterbau offen	●	1140 x 700 x 470 mm	27 Kg	--	**699,00** €
Unterbau / Türe	●	1140 x 700 x 470 mm	30 Kg	--	**1.169,00** €

Hähnchengrill Elektro

Die GAM Hähnchengrill der PL Serie sind komplett aus Edelstahl gefertigt und in verschiedenen Größen lieferbar.

- Rundangeordnete, kugelgelagerte Spieße
- Frontklappe Hitzeisoliert
- Heizkörper aus verstärktem Edelstahl
- Fettauffangwanne
- Beleuchtung
- Kontrolleuchten

Modell Elektro		**E-PL4** ●	**E-PL12** ●	**E-PL16** ●
Anschluss	Volt	230	400	400
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Aussenmaße B x T x H	mm	950 x 350 x 380	1110 x 600 x 620	1110 x 600 x 620
Spieße		1	3	4
Anzahl Hähnchen	mm	4	12	16
Anschlußwerte	kW	4	6	6
Preis	€	**1.109,00**	**3.799,00**	**4.639,00**

Modell		**E-PL25** ●	**E-PL30** ●	**E-PL49** ●
Anschluss	Volt	400	400	400
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Aussenmaße B x T x H	mm	1350 x 700 x 740	1350 x 700 x 740	1350 x 700 x 740
Spieße		5	6	7
Anzahl Hähnchen	mm	25	30	49
Anschlußwerte	kW	7,5	10,5	12
Preis	€	**6.059,00**	**6.759,00**	**8.879,00**

Hähnchengrill GAS

Die GAM Hähnchengrill der PL Serie sind komplett aus Edelstahl gefertigt und in verschiedenen Größen lieferbar.

- Rundangeordnete, kugelgelagerte Spieße
- Frontklappe Hitzeisoliert
- Heizkörper aus verstärktem Edelstahl
- Fettauffangwanne
- Beleuchtung
- Kontrolleuchten

Modell Elektro		**G-PL4** ●	**G-PL12** ●	**G-PL16** ●
Anschluss		GAS	GAS	GAS
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Aussenmaße B x T x H	mm	950 x 350 x 380	1110 x 600 x 620	1110 x 600 x 620
Spieße		1	3	4
Anzahl Hähnchen	mm	4	12	16
Anschlußwerte	Kcal /h	4.302	7.916	7.916
Preis	€	**1.109,00**	**3.799,00**	**4.639,00**

Modell		**G-PL25** ●	**G-PL30** ●	**G-PL49** ●
Anschluss		GAS	GAS	GAS
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Aussenmaße B x T x H	mm	1350 x 700 x 740	1350 x 700 x 740	1350 x 700 x 740
Spieße		5	6	7
Anzahl Hähnchen	mm	25	30	49
Anschlußwerte	Kcal /h	15.489	15.489	17.554
Preis	€	**6.059,00**	**6.759,00**	**8.879,00**

Gas-Gyrosgrillgeräte

Modell	GD1 ●	GD2-S ●	GD3-S ●
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	3,5 kW	7 kW	10,5 kW
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	280 x 330 x 615 mm	355 x 500 x 915 mm	470 x 600 x 915 mm
Stellfläche	320 x 330 mm	395 x 500 mm	510 x 600 mm
max. Fleischgewicht	7 Kg	30 Kg	40 Kg
max. Fleischhöhe	180 mm	430 mm	450 mm
Preis	**745,00** €	**1.199,00** €	**1.349,00** €

Modell	GD4-S ●	GD5-S ●	
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	
Leistung	14 kW	17,5 kW	
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	470 x 600 x 1115 mm	620 x 650 x 1310 mm	
Stellfläche	510 x 600 mm	660 x 650 mm	
max. Fleischgewicht	70 Kg	120 Kg	
max. Fleischhöhe	630 mm	810 mm	
Preis	**1.489,00** €	**1.829,00** €	

Gas-Gyrosgrillgeräte

Die hochentwickelten Döner- und Gyrosgrille von Potis sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Im Lieferumfang enthalten sind:
- Grundgerät Flüssiggas oder Erdgas
- Fleischspieß
- Spießteller
- untere Schiebemuffe
- Fettwanne
- Motor

optional mit Edelstahlschaufel
+ 49,00 €

GD1

GD2 - GD5H
G1 - G3

Modell	**G1** ●	**G2** ●	**G3** ●
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	5,25 kW	7 kW	8,75 kW
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	355 x 500 x 790 mm	355 x 500 x 915 mm	415 x 600 x 1115 mm
Stellfläche	395 x 500 mm	395 x 500 mm	455 x 600 mm
max. Fleischgewicht	15 Kg	30 Kg	50 Kg
max. Fleischhöhe	320 mm	450 mm	620 mm
Preise	**1.245,00** €	**1.379,00** €	**1.529,00** €

Gas-Gyrosgrillgeräte

Die hochentwickelten Döner- und Gyrosgrille von Potis sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Die neuen Modelle der Serie „F“ zeichnen sich durch besonders sauberen und wartungsfreien Betrieb aus. Bei diesen Modellen sind die Brenner verschiebbar, was ein anpassen an die Fleischgröße ohne jeglichen Kraftaufwand ermöglicht.

Zudem ist der unten liegende Motor von aufsteigender Hitze geschützt und somit ist ein Verschleiß deutlich gemindert. Durch die herausnehmbare Fettwane ist ein leichtes Reinigen ermöglicht.

Im Lieferumfang enthalten sind:
- Grundgerät Flüssiggas oder Erdgas
- Fleischspieß
- Spießteller
- Fettwanne + Fettschublade
- Motor

- optional mit Edelstahlschaufel + 49,00 €

GD4F/S

Modell	**GD3F/S** ●	**GD4F/S** ●
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	10,5 kW	14 kW
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	620 x 760 x 840 mm	620 x 760 x 1040 mm
Stellfläche	510 x 600 mm	660 x 650 mm
max. Fleischgewicht	40 Kg	70 Kg
max. Fleischhöhe	450 mm	630 mm
Preis	**1.449,00** €	**1.599,00** €

Döner- Gyrosschneider

Unsere elektrischen Schneidemesser wurden nach der modernsten Technologie gefertigt und garantieren einen präzisen und sauberen Schnitt.

Die nach CE-Normen hergestellten Schneidemesser verfügen über ein patentiertes Kontrollsystem der Schnittstärke und das Modell „Heran" auch eine Einstellung des Schneidewinkels um immer den gewünschten und sauberen Schnitt zu bekommen. Die Version „Master" ist für beide Modelle verfügbar und ermöglicht dank einem patentierten System eine Kontrolle der Motorumdrehungen.

Dank diesem einzigartigen System wir die Rotationsgeschwindigkeit automatisch reguliert und das auch bei höherer Beanspruchung. Dieses System verhindert den Verlust des Fleischsaftes, welches somit zart bleibt und ermöglicht einen qualitativ hochwertigen Schnitt.

Dönerschneider Devran

Dönerschneider Heran

Netzteil Dönermesser

Modell		Tageskapazitäten	Kreis-messer	Drehzahlen	Gewicht mit Travo	Preis ohne Travo	Preis mit Travo
Devran	●	90 Kg (mit Servo) 60 Kg (ohne Servo)	80 mm	6.000 U/min. (mit Servo) 5.000 U/min. (ohne Servo)	7 Kg	**879,00** €	**969,00** €
Heran	●	150 Kg (mit Servo) 60 Kg (ohne Servo)	80 mm	6.000 U/min. (mit Servo) 5.000 U/min. (ohne Servo)	7 Kg	**1.099,00** €	**1.189,00** €

Elektro-Gyrosgrillgeräte

Modell	EH ●	E1 ●	E2 ●
Anschlußleistung	3 kW / 230 V 1/N/PE / ~50 Hz	3,9 kW / 230 V 1/N/PE / ~50 Hz	5,2 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz
wahlweise auch	-	4,5 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz	6 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	280 x 330 x 615 mm	415 x 500 x 790 mm	415 x 500 x 915 mm
Stellfläche	330 x 330 mm	450 x 500 mm	450 x 500 mm
Reflektorfläche	Infrarotstrahler: 1000 Watt	3 Keramikbausteine	4 Keramikbausteine
Rohrheizkörper	-	3	4
Gewicht	Kg	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	7 Kg	15 Kg	30 Kg
max. Fleischhöhe	250 mm	340 mm	460 mm
Preis	**789,00** €	**1.249,00** €	**1.389,00** €

Modell	E3 ●	E4 ●	
Anschlußleistung	7,8 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz	10,5 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz	
wahlweise auch	9 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz	erforderliche Stromzuleitung: 5 x 4 qmm erforderliche Absicherung: 3 x 25 A	
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	415 x 500 x 1115 mm	455 x 600 x 1285 mm	
Stellfläche	540 x 500 mm	455 x 600 mm	
Reflektorfläche	6 Keramikbausteine	7 Keramikbausteine	
Rohrheizkörper	6 Stück	7 Stück	
Gewicht	Kg	Kg	
max. Fleischgewicht	50 Kg	70 Kg	
max. Fleischhöhe	700 mm	800 mm	
Preis	**1.549,00** €	**1.949,00** €	

Elektro-Gyrosgrillgeräte

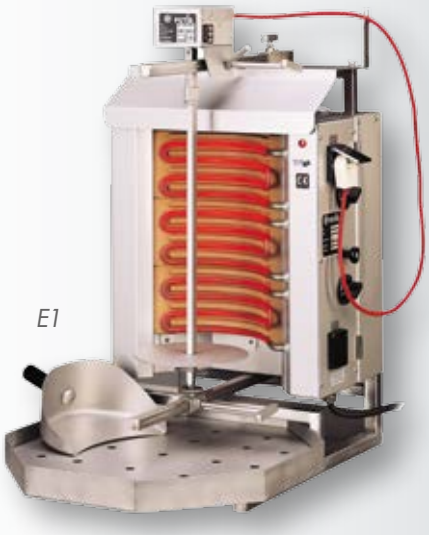
Die Potis Döner- und Gyrosgrills aus deutscher Produktion sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Im Lieferumfang enthalten sind:
- Grundgerät
- Fleischspieß
- Spießteller
- untere Schiebemuffe
- Fettwanne
- Motor

optional mit Edelstahlschaufel
+ 49,00 €

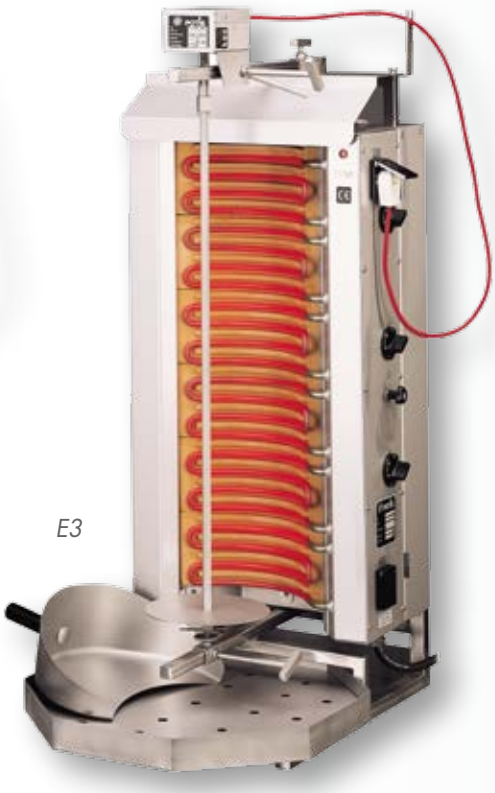
EH

E1

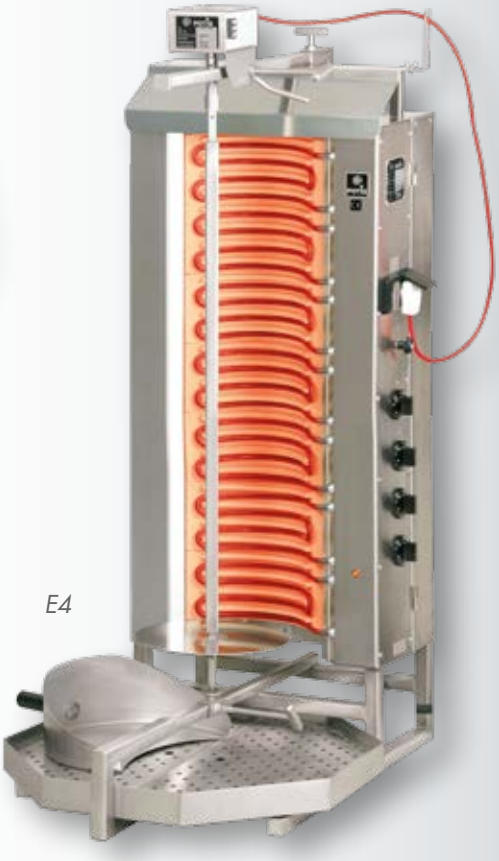


E2

E3



E4



Toaster & Überbacker

T1 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm.

Für 3 Toaste

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T1	●	Innen 320 x 220 x 160 mm Außen 440 x 240 x 250 mm	8Kg	230V / 2,0 kW	**209,00** €

T2 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 6 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 mitte, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm.

Für 3 + 3 Toaste

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T2	●	Innen 330 x 240 x 380 mm Außen 460 x 250 x 400 mm	11 Kg	230V / 3,0 kW	**289,00** €

T4 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm.

Für 4 Toaste

Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T4	●	Innen 550 x 340 x 280 mm Außen 700 x 360 x 300 mm	13 Kg	230V / 2,8 kW	**479,00** €

Grillplatten & Wäremplatten

GH400R

GR325L

GAM Grillplatten Single

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Kochreste-Schublade
Bei Elektro Thermostat 50 - 300 ° C
Bei Gas, eingestellt auf Erdgas, LPG Düsen beiliegend, Piezozündung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GH400L	●	glatt / 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	**359,00 €**
GH400R	●	gerillt / 400 x 500 x 200 mm	18 Kg	230V / 3.000 W	**479,00 €**
GR325L	●	glatt / 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	**465,00 €**
GR325R	●	gerillt / 330 x 450 x 200 mm	15 Kg	GAS / 4.200 W	**575,00 €**

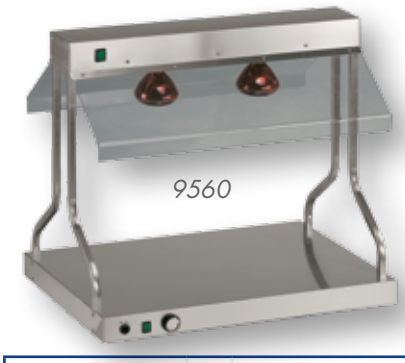
GR600L

GH830L

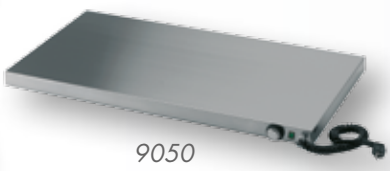
GAM Grillplatten Doppelt

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Eine glatte & eine gerillte Grillfläche 1/2
Kochreste-Schublade
jede Grillfläche einzeln einschalt- & einstellbar
Bei Elektro: 2 x Thermostat 50 - 300 ° C
Bei Gas: eingestellt auf Erdgas, LPG Düsen beiliegend, Piezozündung

Modell		Außenmaße B x T x H		Gewicht	Leistung	Preis
GH610L	●	glatt	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	**599,00 €**
GH610R	●	gerillt	600 x 500 x 200 mm	28 Kg	400V / 6.000 W	**699,00 €**
GH830L	●	glatt	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	**744,00 €**
GH830R	●	2/3 glatt + 1/3 gerillt	835 x 500 x 200 mm	25 Kg	400V / 9.000 W	**1.239,00 €**
GR600L	●	glatt	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	**839,00 €**
GR600R	●	gerillt	600 x 450 x 320 mm	38 Kg	GAS / 8.400 W	**919,00 €**



9560



9050

GAM Wärmeplatten & Wärmebrücken

Gehäuse aus Edelstahl
Qualitätsprodukt aus Italien
hohe Heizleistung und langlebig
Bei Modelle 9560 & 9561 mit Infrarotlampen

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
9035	●	500 x 350 x 55 mm	4 Kg	250 W	**279,00 €**
9050	●	1000 x 500 x 55 mm	7 Kg	600 W	**449,00 €**
9560	●	860 x 620 x 760 mm	19 Kg	600 W + 2 x 250 W	**699,00 €**
9561	●	1270 x 620 x 760 mm	25 Kg	750 W + 3 x 250 W	**849,00 €**

Barbecue Gas Grill

500 - 700 - 700XL

COMBI

ANTEA 500 - ANTEA 700

Mit den Modellen 500 und 700 der Linie Antea BBQ kann man in kurzer Zeit eine große Mengen an Zutaten zubereiten; von Fisch zum Fleisch und auch Gemüse. Dieses Gerät ist die besonders für Großfamilien, für Feste und Partys oder wichtige Happenings geeignet. Zuverlässig, einfach und schnell.

ANTEA COMBI

Immer professionell, einfach zu bedienen und zu reinigen ist der Antea 500. Das Modell Antea 500 Combi verfügt über eine seitliche Kochplatte, welche es möglich macht eine richtige Küche in Ihrem Garten zu haben. Während Sie die Beilagen zubereiten, können Sie gleichzeitig auch das gegrillte Fleisch warm halten und einen Kaffee kochen oder auch frittieren ohne schlechte Gerüchte in Ihrem Haus zu lassen.

ANTEA 700XL

Die Stärke und Leistung der Linie Antea Professional ist noch größer: das Modell BBQ Antea 700 XL verfügt über eine große Kochplatte mit einen Brenner mit 3 Flammen, welche ein gleichmäßiges und schnelles Kochen im vollen Umfang ermöglichen. Ein exzellentes Produkt, welches die einfache Bedienung und Reinigung der Linie BBQ Antea garantiert. Besonders geeignet für die Bedürfnisse eines Restaurants, wo ein schnelles und wirksames Gerät benötigt wird um jeder Situation entgegenzutreten.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
ANTEA 500	●	515 x 440 x 230 mm	18 Kg	GAS / 3.900 W	638,00 €
ANTEA 700	●	705 x 440 x 230 mm	22 Kg	GAS / 7.000 W	893,00 €
ANTEA 700XL	●	705 x 590 x 230 mm	23 Kg	GAS / 10.500 W	1.199,00 €
ANTEA COMBI	●	800 x 440 x 230 mm	33 Kg	GAS / 3.900 W	1.199,00 €

EASY

LINEA

JET

LUXOR

Zubehör

EASY 500	172,00 €
EASY 700	172,00 €
EASY COMBY	172,00 €
JET 500	295,00 €
JET 700	305,00 €
JET COMBY	320,00 €
LINEA 500	625,00 €
LINEA 700	677,00 €
LINEA COMBY	730,00 €
LUXOR	1.079,00 €

Servier- & Buffetwagen

1400

Rollwagen

Komplett aus 18/10 Edelstahl
Belastbarkeit pro Etage min. 80Kg
12,5cm Rädersatz mit Gummirollen
Anfahrschutz aus Gummi
beste Verarbeitung
ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht		Preis
1400	●	1090 x 590 x 960 mm	20 Kg	2 Böden	**399,00** €
1402	●	1090 x 690 x 960 mm	23 Kg	2 Böden	**489,00** €
1405	●	1090 x 590 x 960 mm	21 Kg	3 Böden	**499,00** €
1407	●	1090 x 690 x 960 mm	25 Kg	3 Böden	**629,00** €

1552 1515 S

Rollwagen

Komplett aus 18/10 Edelstahl
Belastbarkeit pro Etage min. 80Kg
Geeignet für 3 x 1/1GN Behälter 20cm
12,5cm Rädersatz mit Gummirollen
Lieferung ohne GN Behälter
Anfahrschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht		Preis
1550	●	1120 x 620 x 1120 mm	17 Kg	2 Böden	**459,00** € €
1552	●	1120 x 620 x 1120 mm	20 Kg	3 Böden	**499,00** € €
1515 S	●	1050 x 620 x 1050 mm	23 Kg	2 Böden	**499,00** € €

Buffetwagen gekühlt

Komplett aus Buchenholz, kirschbaumfarben
Plexiglasabdeckung
Digitales Thermostat mit Temperaturanzeige ~ 0°
seitlicher Griff
10cm Rädersatz
Edelstahlwanne
beste Verarbeitung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
6930	●	1220 x 660 x 1160 mm 3 x 1/1GN	121 Kg	230V ~ 470 W	**2.999,00** € €
6940	●	1550 x 660 x 1160 mm 4 x 1/1GN	138 Kg	230V ~ 470 W	**3.299,00** € €

GN & Tablettwagen

Tablettwagen 1472

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für alle Tabletts GN & EN
12,5cm Rädersatz
Anfahrschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
1472GN	●	450 x 600 x 1720 mm	24 Kg	12 GN / 53 x 32,5 cm	**398,00** €
1472EN	●	490 x 600 x 1720 mm	24 Kg	12 EN / 53 x 37 cm	**398,00** €

Tablettwagen 1482

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für alle Tabletts GN & EN
12,5cm Rädersatz
Anfahrschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
1482GN	●	1160 x 600 x 1720 mm	40 Kg	36 GN / 53 x 32,5 cm	**798,00** €
1482EN	●	1290 x 600 x 1720 mm	40 Kg	36 EN / 53 x 37 cm	**798,00** €

2072

2072+PI

GN Wagen 2072

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für 1/1 GN Behälter
12,5cm Rädersatz
Anfahrschutz aus Gummi
beste Verarbeitung
2072+PI mit Seitenverkleidung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
2072	●	650 x 720 x 1630 mm	21 Kg	14 x 1/1 GN	**549,00** €
2072+PI	●	650 x 720 x 1630 mm	34 Kg	14 x 1/1 GN	**699,00** €

Handtuchspender & Ascher

Handtuchspender 2604 & 2608

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für Papierrollen
sehr hygienisch
beste Verarbeitung
Wandmontage

2604

2608

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2604	●	650 x 320 mm	9 Kg	**178,00** €
2608	●	300 x 330 mm	9 Kg	**199,00** €

Mülleimer mit Klappdeckel

komplett aus Edelstahl
beste Verarbeitung
stabiler Stand

2409

2410

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2409	●	400 x 950 mm / 87 Liter	11 Kg	**329,00** €
2410	●	400 x 830 mm / 75 Liter	9 Kg	**299,00** €

Aschenbecher mit Abfallschacht

2530N schwarz lackiertes Metall mit Edelstahlascher
2531 Komplett aus 18/10 Edelstahl

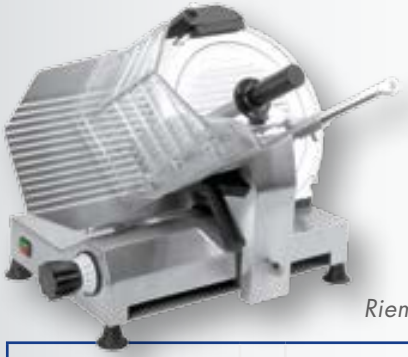
beste Verarbeitung
stabiler Stand

2530N

2530

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2530N	●	250 x 620 mm	5 Kg	**98,00** €
2531	●	250 x 620 mm	5 Kg	**129,00** €

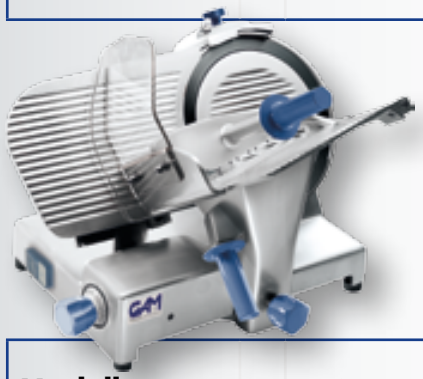
Aufschnittmaschinen



Riemenantrieb

Die Schrägschneider der FAP Serie sind aus hochwertigem eloxiertem Aluminium hergestellt und verfügen über einen luftgekühten Riemengrippantrieb, der einen wartungsarmen Betrieb gewährleistet. Der Schlitten ist über eine Sicherungsschraube zur Reinigung abnehmbar. Der durchsichtige Hartplastikschutz vor dem Schlitten garantiert einen optimalen Schutz bei bester Handhabung der Maschine. Die abgedeckte Nachfettöffnung erleichtert die Wartung und Pflege der Maschine, was eine lange Lebensdauer garantiert.

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
GPE 250	●	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 Kg	147	230 Volt	**519,00** €
FAP 300	●	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23,0 Kg	220	230 Volt	**919,00** €



Die PAG ist die perfekte Profi Aufschnittmaschine mit einer Schnittbreite bis zu 30mm.
Der Riementrieb ist mit einem Dichtsystem ausgestattet, das ein verschmutzen des Riemens nahezu ausschließt.
Eine umschaltbare Platine von 230V auf 400V macht die Maschine zum Allroundtalent. Lieferung inkl. Schleifvorrichtung.
Der Messerwinkel beträgt 35°

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
PAG 330 **PAG 330 TR**	● ●	350 mm	645 x 570 x 535 mm	36,0 Kg	275 275	230 Volt 400 Volt	**1.729,00** € **1.729,00** €
PAG 350 **PAG 350 TR**	● ●	370 mm	660 x 575 x 535 mm	36,0 Kg	275 275	230 Volt 400 Volt	**1.829,00** € **1.829,00** €

Die GLE 370 ist aus polierter und eloxierter Aluminiumlegierung hergestellt und für höchste Ansprüche geeignet.
Die maximale Schnittbreite liegt bei 15mm.
Lieferung inkl. eingebauter Schleifvorrichtung.

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
GLE 370 **GLE 370 TR**	● ●	370 mm	370 x 440 x 480 mm	35,0 Kg	340 340	230 Volt 400 Volt	**2.119,00** € **2.119,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Aufschnittmaschinen

Die Schrägschneider der Serie MI sind aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt um den täglichen Anforderungen der Gastronomie gerecht zu werden. Sie verfügen über ein geschmiedetes, gehärtetes, dickes Messer und werden inkl. einer eingebauten Schleifvorrichtung geliefert.
Die verstärkte Segelhalterung garantiert einen gleichmäßigen Schnitt.
Die maximale Schnittbreite liegt bei 13mm
Der Messerwinkel beträgt 25°

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MI 250	●	250 mm	570 x 560 x 370 mm	16 Kg	147	230 Volt	**719,00** €
MI 300	●	300 mm	640 x 610 x 420 mm	20,5 Kg	220	230 Volt	**1.019,00** €

Die Serie TOP besteht aus eloxiertem Aluminium mit Getriebeübertragung mit wirklich innovativen Eigenschaften. Mit dieser Linie hat man sich benüht, eine Wartung der Maschine überfl üssig zu machen, so weit wie möglich alle Phasen der Reinigung zu vereinfachen.
Bei der Top-Linie ist serienmäßig ein geschärftes und chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit einigen Rillen montiert. Diese Rillen ermöglichen ohne Probleme Käse, Brot, Wurst und Gemüse mit besserem Ergebnis und qualitativem Schnitt zu schneiden.

Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett entfernbar. Mit diesem Laufsystem entfällt das Schmieren der Schiebeteile; der Motor hat eine Getriebeübertragung und es ist kein Nachspannen des Riemens ist nicht mehr nötig.

Direktantrieb

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
TOP 220	●	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	**569,00** €
TOP 250	●	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	**729,00** €
TOP 275	●	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 Kg	200	230 Volt	**789,00** €
TOP 300	●	300 mm	480 x 580 x 510 mm	20,8 Kg	200	230 Volt	**1.219,00** €

Aufschnittmaschinen

Die Vertikalschneider der Serie MAV sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz konzipiert. Die Maschinen sind mit einem abnehmbaren Fettschutz längs des Segels ausgestattet.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 30mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MIV 300 AFF	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27,0 Kg	210	230 Volt	**1.309,00** €
MIV300 AFF TR	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27,0 Kg	210	400 Volt	**1.309,00** €
MAV 330 AFF	●	330 mm	645 x 600 x 515 mm	41,0 Kg	275	230 Volt	**2.019,00** €
MAV330 AFF TR	●				275	400 Volt	**2.019,00** €
MAV 350 AFF	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43,0 Kg	275	230 Volt	**2.039,00** €
MAV350 TR AFF TR	●				275	400 Volt	**2.039,00** €

Die Vertikalschneider der Serie MAV CARNE sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz speziell für Fleisch konzipiert. Die Maschinen sind mit einem abnehmbaren Fettschutz längs des Segels ausgestattet.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 30mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MAV 350 CAR	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43,0 Kg	275	230 Volt	**2.219,00** €
MAV 350 CAR TR	●				275	400 Volt	**2.219,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Aufschnittmaschinen

Die Vertikalschneider der Serie ASE sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz konzipiert.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 15mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
ASE 370 AFF	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	41,0 Kg	340	230 Volt	**2.389,00** €
ASE 370 AFF TR	●				340	400 Volt	**2.389,00** €

Die Vertikalschneider der Serie ACE CARNE sind aus eloxierter Aluminiumlegierung für den professionellen Einsatz speziell für Fleisch konzipiert.

Die Lieferung erfolgt inkl. angebauter Schleifvorrichtung
Die maximale Schnittstärke beträgt 15mm

Modell		Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
ACE 370 CAR	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	41,0 Kg	340	230 Volt	**2.289,00** €
ACE 370 CAR TR	●				340	400 Volt	**2.289,00** €

Fleischwölfe mit Vorschneider

Dieses 8er Modell erfüllt alle Ansprüche der kleinen Gastronomie.
Die rostfreien Edelstahlanbauten sind auch für die Spülmaschine geeignet und reinigen leicht zu zerlegen. Ohne Vorschneider.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 8G	●	270 x 260 x 360 mm	9,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	**429,00** €

12GF

Der Fleischwolf beim 12GF ist mit einer herausnehmbaren Schnecke und Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 12GF	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	230Volt/750W	-	**809,00** €
Fleischwolf 12GF/TR	●	370 x 220 x 440 mm	18 Kg	200 Kg	400Volt/750W	-	**769,00** €
Fleischwolf 12GFU	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	230Volt/110W	•	**919,00** €
Fleischwolf 12GFU/TR	●	460 x 240 x 510 mm	23,5 Kg	200 Kg	400Volt/110W	•	**889,00** €

22E

Der Fleischwolf beim 22E ist mit einer abnehmbaren Mahlgruppe und einem Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet, da die Mahlgruppe komplett vom Motorkörper getrennt werden kann und somit auch eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ermöglicht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 22E	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	230Volt/110W	-	**979,00** €
Fleischwolf 22E/TR	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	200 Kg	400Volt/110W	-	**939,00** €
Fleischwolf 22EU	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	230Volt/110W	•	**1.189,00** €
Fleischwolf 22EU/TR	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	300 Kg	400Volt/110W	•	**1.149,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Fleischwölfe mit Vorschneider

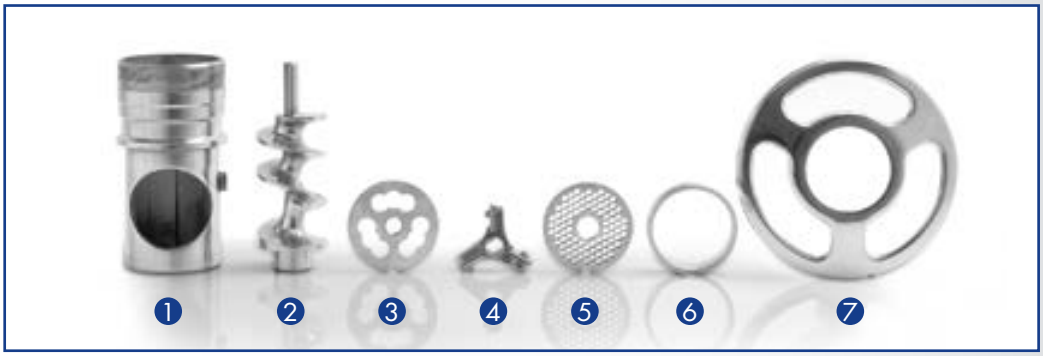
Die Fleischwölfe der Serie 22 und 32 sind professionelle Maschinen für hohe Leistung, ideal für große stündliche Hackfleischmengen, z.B. für Restaurants, Hotels, Großküchen, Fleischereien. Die Verwendung vollständig herausnehmbarer Einzelteile in den Fleischwölfen (Schnecke, Messer, Lochscheibe) ermöglicht deren Reinigung im Geschirrspüler.

32TC

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Unger	Preis
Fleischwolf 22TC	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	-	**1.439,00 €**
Fleischwolf 22TC/TR	●	450 x 300 x 360 mm	40,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	-	**1.399,00 €**
Fleischwolf 32TC	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	-	**1.879,00 €**
Fleischwolf 32TC/TR	●	470 x 300 x 450 mm	44,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	-	**1.839,00 €**
Fleischwolf 22TCU	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	230Volt/1100W	•	**1.719,00 €**
Fleischwolf 22TCU/TR	●	490 x 300 x 360 mm	42,0 Kg	300 Kg	400Volt/1100 W	•	**1.679,00 €**
Fleischwolf 32TCU	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	230Volt/1850W	•	**2.159,00 €**
Fleischwolf 32TCU/TR	●	510 x 300 x 450 mm	46,0 Kg	600 Kg	400Volt/1850W	•	**2.119,00 €**

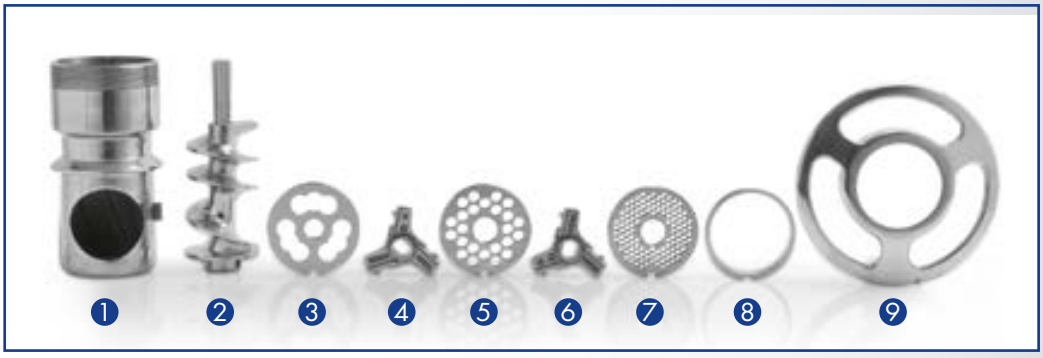
Mahlgruppe für Mod. 12 Teilsystem Unger

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Schneidemesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Ring
7. Blockierscheibe



Mahlgruppe für Mod. 22 - 32 Totalsystem Unger

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Erstes Schneidemesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Zweites Schneidemesser
7. Dritte Lochscheibe
8. Ring
9. Blockierscheibe



Hart-Käsereiben

8G

12GF

Die platzsparend dimensionierten Maschinen mit großer Leistung. Die aus poliertem Edelstahl hergestellten Geräte sind besonders geeignet für Restaurants, Hotels, Mensen, Metzgereien und Küchen jeder Art. Der Einsatz der Motorbremse
garantiert den sofortigen Stop der Reiberolle.
Die Reibe funktioniert mit einer Rolle aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlzähnen für die Verarbeitung von: Parmesankäse, Brot, Keksen, Trockenfrüchten usw.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Preis
Käsereibe 8G	●	280 x 170 x 310 mm	8,0 Kg	30 Kg	230 Volt / 380 W	**319,00** €
Käsereibe 12GF	●	380 x 220 x 380 mm	18,0 Kg	70 Kg	230 Volt / 750 W	**649,00** €
Käsereibe 12GF/TR	●	380 x 220 x 380 mm	16,0 Kg	70 Kg	400 Volt / 750 W	**619,00** €

8G

Der Fleischwolf beim 8G ist konzipiert für kleinere Gastronomien. Er ist aus hochwertigem Edelstahl und verfügt über einen Schutzschalter, der bei zu hohem Druck den Betrieb unterbricht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Preis
8G/Kombi	●	380 x 260 x 360 mm	10,0 Kg	30 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	**529,00** €

12AF

Der Fleischwolf beim 12AF verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Der Fleischwolf beim 12AFE ist mit einer herausnehmbaren Schnecke ausgestattet, die ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ermöglicht.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Preis
12AF/Kombi	●	550 x 200 x 460 mm	22,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	**1.069,00** €
12AF/TR/Kombi	●	550 x 200 x 460 mm	20,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	**1.039,00** €
12AFE/Kombi	●	610 x 220 x 470 mm	25,0 Kg	200 / 50 Kg	230 Volt / 750 W	**1.129,00** €
12AFE/TR/Kombi	●	610 x 220 x 470 mm	23,0 Kg	200 / 50 Kg	400 Volt / 750 W	**1.099,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Fleischwölfe & Käsereibenkombi

22AE

Der Fleischwolf 22AEU ist mit einer herausnehmbaren Schnecke und Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet.

Der Fleischwolf beim 22AE verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stunden-leistung	Leistung	Preis
22AE/Kombi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	**1.209,00 €**
22AE/TR/Kombi	●	630 x 350 x 520 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	**1.169,00 €**
22AEU/Kombi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	**1.349,00 €**
22AEU/TR/Kombi	●	660 x 350 x 520 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	**1.319,00 €**

Zubehör Mod. Enterprise	**Mod. 8 (2÷16)** ●	**Mod. 12 (2÷18)** ●	**Mod. 22 (2÷20)** ●	**Mod. 32 (2÷20)** ●
Lochscheiben				
Ø 2 mm	**30,50 €**	**43,50 €**	**54,00 €**	**69,00 €**
Ø 3 - 3,5 mm	**24,90 €**	**30,50 €**	**39,00 €**	**52,00 €**
Ø 4,5 - 20 mm	**22,80 €**	**28,50 €**	**33,50 €**	**43,50 €**
Messer Enterprise	**9,90 €**	**14,00 €**	**17,50 €**	**21,50 €**

Zubehör Mod. Unger	**Mod. 12** ●	**Mod. 22** ●	**Mod. 32** ●
Lochscheiben			
Ø 2 - 2,5 mm	**35,70 €**	**41,00 €**	**46,50 €**
Ø 3 - 3,5 - 4 mm	**28,20 €**	**28,00 €**	**41,00 €**
Ø 4,5 - 10 mm	**24,90 €**	**25,90 €**	**28,20 €**
Ø 12 - 20 mm	**19,50 €**	**22,70 €**	**27,00 €**
Lochscheiben „O"	**28,20 €**	**28,00 €**	**41,00 €**
Messer Unger	**22,90 €**	**28,50 €**	**35,90 €**

ACHTUNG: Lochscheiben mit 8mm nur für EU-externe Länder

Trichter
35,00 €

Tomatenpresse
Mod. 12
179,00 €

Knochensägen

SAV 400

Diese Knochenbandsägen sind wie auch die Wartungsklappen und die Arbeitsfläche komplett aus Edelstahl hergestellt.

Sie verfügen über einen Sicherheitsschalter, der beim öffnen der Wartungsklappe den Motor abschaltet. Das obere Spannrad ist vertikal einstellbar um ein gerades Laufen des Sägeblattes zu gewährleisten.

Lieferung erfolgt mit 1 Messerband und einer Holzspachtel zur leichteren Reinigung.

SEG 1400

SEG 2000

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

Modell		Bandlänge / Schnitthöhe	Gerätemaße	Gewicht	Leistung	Preis
SEG 1400	●	1400 mm / 220 mm	730 x 500 x 400 mm	33,0 Kg	230 Volt / 0,55 kW	**1.299,00** €
SEG 2000	●	2000 mm / 220 mm	780 x 680 x 1025 mm	81,5 Kg	400 Volt / 1,1 kW	**3.575,00** €
SAV 400	●	2940 mm / 410 mm	930 x 720 x 1900 mm	200,0 Kg	400 Volt / 1,5 kW	**9.199,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Knochensägen • Hackklotz

Knochensäge Standgerät

Die Knochenbandsägen SEG ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Sie verfügt über einen Sicherheitsschalter, der beim öffnen der Wartungsklappe den Motor abschaltet.

Das obere Spannrad ist vertikal einstellbar um ein gerades Laufen des Sägeblattes zu gewährleisten.

Maße Arbeitstisch: 740 x 710mm

SEG 1550

SEG 1830

Modell		Bandlänge / Schnitthöhe	Gerätemaße	Gewicht	Leistung	Preis
SEG 1550	●	1550 mm / 160 mm	440 x 370 x 810 mm	28,0 Kg	230 Volt / 750 W	**1.619,00** €
SEG 1830	●	1830 mm / 230 mm	530 x 420 x 910 mm	38,0 Kg	230 Volt / 750 W	**1.639,00** €

Hackklotz
Gestell aus Inox 500 x 500 x 800mm
Hygienische Polyethylen-Arbeitsfläche 80mm stark.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CCP 8001	●	500 x 500 x 900 mm	38,0 Kg	**499,00** €
CCP 8004	●	700 x 700 x 900 mm	46,0 Kg	**699,00** €

Fleischmischmaschine aus Edelstahl

CAR50-M

CAR115-B

- Deckel aus Edelstahl
- Hebel zum kippen des Kessels als Serienausstattung
- Räderset (davon 2 mit Bremse) als Serienausstattung (außer die Version 30 Tischmaschine)
- Struktur aus Edelstahl und Feinbearbeitung mit Microstrahltechnik
- abnehmbare Mischgruppe
- kippbarer Kessel
- Laufrichtung umkehrbar
- Steuerung unter niedriger Spannung
- Deckel mit Sicherheitsmikro

Schaufel einfach

Doppelschaufel

Modell		Gerätemaße B x T x H	Verpackungsmaße B x T x H	Gewicht	Kessel volumen	Leistung	Preis
CAR30-M	●	700 x 420 x 1020 mm	760 x 520 x 1160 mm	49 Kg	25/30	0,75 kW 1 Hp	**3.579,00** €
CAR50-M	●	800 x 520 x 1020 mm	860 x 670 x 1070 mm	80 Kg	40/50	0,75 kW 1 Hp	**3.919,00** €
CAR50-B	●	800 x 570 x 1040 mm	870 x 670 x 1060 mm	100 Kg	40/50	1,5 kW 2 Hp	**4.579,00** €
CAR75-M	●	980 x 520 x 1020 mm	1220 x 680 x 1070 mm	85 Kg	65/75	1,5 kW 2 Hp	**4.339,00** €
CAR95-B	●	116 x 570 x 1040 mm	1220 x 680 x 1070 mm	110 Kg	85/95	1,5 kW 2 Hp	**4.919,00** €
CAR115-B	●	1100 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1120 mm	120 Kg	105/115	1,8 kW 2,5 Hp	**5.539,00** €
CAR150-B	●	1260 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1160 mm	135 Kg	140/150	1,8 kW 2,5 Hp	**6.289,00** €

M = Schaufel einfach
B = Doppelschaufel

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Vakuumierer & Zubehör

Vakuumiermaschine GSV

Die Vakuumiermaschine GSV sind komplett aus Edelstahl hergestellt.

Mit automatischem Aufklappen des Deckels, Vakuumanzeige, regelbarer analoger Vakuumgrad von 0 -1bar, Elektroventil, gesteuerte Absaugung, doppelte Dichtung für Dekompression (oben und unten), Stand by Funktion von 300 Sek., Halteführung für Vakuumbeutel.

Modell		Gerätemaße / Arbeitsbreite	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
GSV33	●	355 x 265 x 160 mm / 340 mm	7,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	**509,00** €
GSV45	●	470 x 280 x 190 mm / 430 mm	10,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	**789,00** €
GSV53	●	565 x 285 x 200 mm / 530 mm	14,6 Kg	-0,8Bar / 90 Watt	**1.169,00** €

Vakuumiermaschine CVE

Schnell, einfach und economisch sind die drei herausragensden Eigenschaften der digitalen Tischserie CVE Vakuumiermaschinen.

Gehäuse komplett aus Edelstahl, vollautomatischer Vakuumiervorgang. Die Maschine wird allen hohen Qualitätsstandarts gerecht und bleibt ein Referenzpunkt auf dem Markt.

Modell		Gerätemaße / Arbeitsbreite	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
CVE300/10	●	310 x 350 x 170 mm	42 Kg	10 mc / h - 700 W	**2.379,00** €
CVE350/12	●	360 x 400 x 170 mm	50 Kg	12 mc / h - 700 W	**2.649,00** €
CVE400/16	●	410 x 450 x 200 mm	55 Kg	16 mc / h - 700 W	**2.999,00** €
CVE450/20	●	460 x 500 x 200 mm	70 Kg	20 mc / h - 700 W	**3.439,00** €

Vakuumbeutel		Maße	Stück	Preis
15x30	●	150 x 300 mm	100	**24,00** €
20x30	●	200 x 300 mm	100	**25,00** €
20x40	●	200 x 400 mm	100	**36,00** €
25x35	●	250 x 350 mm	100	**38,00** €
25x45	●	250 x 450 mm	100	**41,00** €
30x40	●	300 x 400 mm	100	**51,00** €
30x50	●	300 x 500 mm	100	**61,00** €
40x60	●	400 x 600 mm	100	**92,00** €

Stabmixer Light

MIX250VV COMBI MIX250VF COMBI STAB200 STAB250

Profi Handmixer

- stabile Konstruktion
- wahlweise mit 1 Geschwindigkeit oder regelbar
- elektronische Geschwindigkeitsstabilisierung
- Edelstahl Mixstäbe & Schneebesen
- belüftete Motoren
- Modelle VV mit regulierbarer Geschwindigkeit

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX250VV Motor	●	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	**199,00** €
MIX250VF Motor	●	15.000		1,00 kg	250	**169,00** €
STAB200 Stab 20 cm	●	bis ~ 15 Liter	200 mm	0,40 kg	-	**79,00** €
STAB250 Stab 25 cm	●	bis ~ 20 Liter	250 mm	0,45 kg	-	**89,00** €
MIX250VF Combi	●	Set aus FM250 VF Motor + Mixstab STAB250				**249,00** €
MIX250VV Combi	●	Set aus FM250 VV Motor + Mixstab STAB250				**279,00** €

MIX300 MIX400 STAB300L STAB400L STAB500L MIX-L

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX300VV Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	1,80 kg	300	**269,00** €
MIX400VF Motor	●	2.000 - 13.000	100 x 350 mm	2,10 kg	400	**299,00** €
STAB300L Stab 30 cm		~ 30/50 Liter	300 mm	0,85 kg	-	**119,00** €
STAB400L Stab 40 cm	●	~ 50/80 Liter	400 mm	1,00 kg	-	**129,00** €
STAB500L Stab 50 cm	●	~ 80/100 Liter	500 mm	1,20 kg	-	**139,00** €
MIX-L Schneebesen			330 x 120 mm	0,80 kg		**159,00** €
MIX300VV Combi	●	Set aus MIX300 VV Motor + STAB400L + Schneebesen				**539,00** €
MIX400VV Combi	●	Set aus MIX400 VV Motor + STAB400L + Schneebesen				**599,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Stabmixer Heavy

MIX350 MIX450 MIX650 STAB300 STAB400 STAB500 STAB600 MIX Schneebesen

Modell		Drehzahl / Min	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Preis
MIX350VV Motor	●	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	**269,00 €**
MIX350VF Motor	●	15.000			350	**239,00 €**
MIX450VV Motor	●	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	**329,00 €**
MIX450VF Motor	●	17.000			450	**299,00 €**
MIX650VV Motor	●	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	**419,00 €**
MIX650VF Motor	●	13.000			650	**389,00 €**
Mixstäbe						
STAB300 Stab 30 cm	●	~ 15 / 80 Liter	300 mm	1,20 kg	-	**129,00 €**
STAB400 Stab 40 cm	●	~ 80 / 120 Liter	400 mm	1,45 kg	-	**139,00 €**
STAB500 Stab 50 cm	●	~ 150 / 230 Liter	500 mm	1,65 kg	-	**149,00 €**
STAB600 Stab 60 cm	●	~ 250 / 330 Liter	600 mm	1,90 kg	-	**159,00 €**
Schneebesen						
MIX Schneebesen	●	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	**159,00 €**

Mixer-Sets			Preis
MIX350 SET	●	Set aus MIX350 VV Motor + Mixstab 400	**369,00 €**
MIX450 SET	●	Set aus MIX450 VV Motor + Mixstab 400	**429,00 €**
MIX650 SET	●	Set aus MIX650 VV Motor + Mixstab 400	**519,00 €**
MIX350 COMBI	●	Set aus MIX350 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	**565,00 €**
MIX450 COMBI	●	Set aus MIX450 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	**625,00 €**
MIX650 COMBI	●	Set aus MIX650 VV Motor + Mixstab 400 + Schneebesen	**715,00 €**
Zubehör			
MIXPS	●	Wandhalterung für Motor	**29,00 €**
MIXPC	●	Wandhalterung für COMBI	**39,00 €**

GAM Edelstahl

Edelstahl ist nicht gleich Edelstahl.

Es gibt die verschiedensten Stahlmixturen, die den Namen Edelstahl tragen dürfen. Darunter auch minderwertige Materialien die sogar rosten können.

Die Materialstärke schwankt auch marktüblich zwischen 0,7 bis 1,0 mm.

Ganz zu schweigen von den vielen Möglichkeiten die sich immer mehr Anbieter einfallen lassen um bei der Produktion Geld zu sparen. Zerlegte Ware liegt im Verkauf etwa 10% günstiger als geschweißte Möbel. Dafür nehmen Sie aber in Kauf, dass Sie im schlechtesten Fall alle paar Wochen irgendwelche Schrauben nachziehen müssen. Haben Sie die Zeit dazu?

Unsere GAM Edelstahlmöbel sind alle aus 1,0 mm starkem hochwertigem Edelstahl, werden auf Präzisions-Lasermaschinen hergestellt und halten ein Leben lang.

Wir bieten Ihnen ausschließlich Qualitätsmöbel aus Italien, die unsere Anforderungen hinsichtlich Material und Verarbeitung erfüllen.

Arbeitstische

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVC.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	25 kg	313,00 €
TVC.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	28 kg	331,00 €
TVC.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	31 kg	345,00 €
TVC.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	33 kg	388,00 €
TVC.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	35 kg	402,00 €
TVC.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	37 kg	419,00 €
TVC.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	39 kg	432,00 €
TVC.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	41 kg	452,00 €
TVC.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	43 kg	465,00 €
TVC.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	45 kg	484,00 €
TVC.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	47 kg	498,00 €
TVC.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	49 kg	513,00 €
TVC.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	51 kg	529,00 €
TVC.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	53 kg	536,00 €
TVC.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	55 kg	552,00 €

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVC.7A	●	700 x 700 x 850/900 mm	26 kg	344,00 €
TVC.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	29 kg	367,00 €
TVC.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	32 kg	387,00 €
TVC.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	34 kg	431,00 €
TVC.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	36 kg	451,00 €
TVC.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	38 kg	471,00 €
TVC.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	41 kg	490,00 €
TVC.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	43 kg	515,00 €
TVC.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	44 kg	531,00 €
TVC.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	46 kg	554,00 €
TVC.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	48 kg	573,00 €
TVC.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	50 kg	592,00 €
TVC.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	52 kg	613,00 €
TVC.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	54 kg	623,00 €
TVC.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	56 kg	645,00 €

Arbeitstische

Tiefe
700

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grundboden.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	30 kg	**329,00 €**
TVR.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	33 kg	**349,00 €**
TVR.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	36 kg	**369,00 €**
TVR.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	39 kg	**419,00 €**
TVR.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	41 kg	**439,00 €**
TVR.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	43 kg	**459,00 €**
TVR.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	45 kg	**479,00 €**
TVR.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	**499,00 €**
TVR.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	**509,00 €**
TVR.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	**529,00 €**
TVR.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	55 kg	**545,00 €**
TVR.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	57 kg	**563,00 €**
TVR.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	59 kg	**577,00 €**
TVR.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	61 kg	**599,00 €**
TVR.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	63 kg	**619,00 €**

Tiefe
700

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR2.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	39 kg	**423,00 €**
TVR2.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	42 kg	**464,00 €**
TVR2.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	45 kg	**493,00 €**
TVR2.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	47 kg	**519,00 €**
TVR2.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	49 kg	**550,00 €**
TVR2.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	51 kg	**573,00 €**
TVR2.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	53 kg	**599,00 €**
TVR2.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	55 kg	**627,00 €**
TVR2.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	**654,00 €**
TVR2.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	61 kg	**678,00 €**
TVR2.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	64 kg	**704,00 €**
TVR2.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	67 kg	**728,00 €**
TVR2.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	**754,00 €**
TVR2.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	73 kg	**776,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitstische

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grundboden.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR.7A	●	700 x 700 x 850/900 mm	31 kg	359,00 €
TVR.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	34 kg	381,00 €
TVR.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	37 kg	409,00 €
TVR.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	469,00 €
TVR.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	42 kg	489,00 €
TVR.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	44 kg	512,00 €
TVR.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	46 kg	533,00 €
TVR.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	554,00 €
TVR.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	576,00 €
TVR.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	597,00 €
TVR.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	618,00 €
TVR.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	638,00 €
TVR.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	661,00 €
TVR.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	687,00 €
TVR.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	62 kg	708,00 €

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR2.8A	●	800 x 700 x 850/900 mm	40 kg	459,00 €
TVR2.9A	●	900 x 700 x 850/900 mm	43 kg	506,00 €
TVR2.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	46 kg	539,00 €
TVR2.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	48 kg	567,00 €
TVR2.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	601,00 €
TVR2.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	52 kg	628,00 €
TVR2.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	661,00 €
TVR2.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	693,00 €
TVR2.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	59 kg	723,00 €
TVR2.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	62 kg	752,00 €
TVR2.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	65 kg	782,00 €
TVR2.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	68 kg	811,00 €
TVR2.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	71 kg	840,00 €
TVR2.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	74 kg	869,00 €

Arbeitsschränke

Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
Mit Grund- und Zwischenboden.
Ausführung der Modelle mit Schiebetüren.

Tiefe
700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVA.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	**830,00 €**
TVA.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	80 kg	**862,00 €**
TVA.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	90 kg	**902,00 €**
TVA.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	100 kg	**939,00 €**
TVA.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	110 kg	**980,00 €**
TVA.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	120 kg	**1.014,00 €**
TVA.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	130 kg	**1.045,00 €**
TVA.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	140 kg	**1.079,00 €**
TVA.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	150 kg	**1.113,00 €**
TVA.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	160 kg	**1.147,00 €**
TVA.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	**1.188,00 €**
TVA.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	**1.215,00 €**

Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grundboden, Schubladen und Schiebetüren.

Tiefe
700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Schubladen	Preis
TSL.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	2	**1.169,00 €**
TSL.11	●	1100 x 700 x 850/900 mm	90 kg	2	**1.202,00 €**
TSL.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	100 kg	2	**1.243,00 €**
TSL.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	110 kg	2	**1.277,00 €**
TSL.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	3	**1.315,00 €**
TSL.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	3	**1.368,00 €**
TSL.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	3	**1.491,00 €**
TSL.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	3	**1.520,00 €**
TSL.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	4	**1.557,00 €**
TSL.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	4	**1.589,00 €**
TSL.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	4	**1.727,00 €**
TSL.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	4	**1.758,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitsschränke

Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
Mit Grund- und Zwischenboden.
Ausführung der Modelle mit Schiebetüren.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVA.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	72 kg	**873,00 €**
TVA.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	82 kg	**911,00 €**
TVA.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	**954,00 €**
TVA.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	**995,00 €**
TVA.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	**1.041,00 €**
TVA.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	122 kg	**1.079,00 €**
TVA.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	132 kg	**1.114,00 €**
TVA.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	142 kg	**1.152,00 €**
TVA.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	152 kg	**1.192,00 €**
TVA.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	162 kg	**1.229,00 €**
TVA.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	**1.273,00 €**
TVA.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	192 kg	**1.307,00 €**

Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Mit Grundboden, Schubladen und Schiebetüren.

Tiefe 700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Schubladen	Preis
TSL.10A	●	1000 x 700 x 850/900 mm	82 kg	2	**1.212,00 €**
TSL.11A	●	1100 x 700 x 850/900 mm	92 kg	2	**1.251,00 €**
TSL.12A	●	1200 x 700 x 850/900 mm	102 kg	2	**1.294,00 €**
TSL.13A	●	1300 x 700 x 850/900 mm	112 kg	2	**1.332,00 €**
TSL.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	122 kg	3	**1.377,00 €**
TSL.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	132 kg	3	**1.433,00 €**
TSL.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	142 kg	3	**1.559,00 €**
TSL.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	152 kg	3	**1.665,00 €**
TSL.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	162 kg	4	**1.634,00 €**
TSL.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	172 kg	4	**1.673,00 €**
TSL.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	4	**1.813,00 €**
TSL.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	192 kg	4	**1.850,00 €**

Arbeitsschränke

Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
1mm Stärke. Mit Grund- und Zwischenboden, Schiebetüren,
und drei Schubladen auf der Linke Seite.
Bei Bedarf drei Schubladen auf der rechten Seite.
Modell und Preis bitte anfragen.

Tiefe
700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSC.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	**1.410,00 €**
TSC.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	**1.436,00 €**
TSC.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	**1.469,00 €**
TSC.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	**1.502,00 €**
TSC.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	**1.538,00 €**
TSC.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	**1.574,00 €**
TSC.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	**1.608,00 €**
TSC.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	**1.637,00 €**

Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
1mm Stärke. Mit Grund- und Zwischenboden, Schiebetüren,
und drei Schubladen auf der Linke Seite.
Bei Bedarf drei Schubladen auf der rechten Seite.
Modell und Preis bitte anfragen.

Tiefe
700

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSC.14A	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	**1.469,00 €**
TSC.15A	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	**1.502,00 €**
TSC.16A	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	**1.537,00 €**
TSC.17A	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	**1.576,00 €**
TSC.18A	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	**1.618,00 €**
TSC.19A	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	**1.657,00 €**
TSC.20A	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	**1.695,00 €**
TSC.21A	●	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	**1.731,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kaffeetische

Kaffeetische

Die hochwertigen Kaffeetische, komplett aus Edelstahl sind mit einem rundem Becken, zwei Türen, einem offenem Fach und einem Abfallschacht ausgestattet.

Die Schubladenaufsätze mit Filter-Abschlagschubladen sind auch als Unterbau für die Kaffeemaschine geeignet.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
Kaffeeschubladenaufsätze				
B CAF / 1	●	900 x 700 x 240 mm	30 kg	**529,00** €
B CAF / 2	●	1300 x 700 x 240 mm	40 kg	**699,00** €
B CAF / 3	●	1700 x 700 x 240 mm	50 kg	**949,00** €
Kaffeetische				
T CAF / 1	●	1800 x 700 x 900 mm	180 kg	**2.199,00** €
T CAF / 2	●	2200 x 700 x 900 mm	220 kg	**2.239,00** €
T CAF / 3	●	2600 x 700 x 900 mm	260 kg	**2.499,00** €

Schränke & Schubladenblöcke

Tisch mit Unterschrank
beschichtet, mit Schiebetüren an einer Seite
Tiefe 700 + Heizbausatz mit Lüfter vorgesehen

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TVT.12 + KIR.1	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m³	**1.523,00 €**
TVT.13 + KIR.1	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m³	**1.559,00 €**
TVT.14 + KIR.1	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m³	**1.604,00 €**
TVT.15 + KIR.1	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m³	**1.638,00 €**
TVT.16 + KIR.1	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m³	**1.670,00 €**
TVT.17 + KIR.1	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m³	**1.703,00 €**
TVT.18 + KIR.1	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m³	**1.739,00 €**
TVT.19 + KIR.1	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m³	**1.772,00 €**
TVT.20 + KIR.1	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m³	**1.832,00 €**

Tisch mit Unterschrank
beschichtet, mit Schiebetüren an einer Seite
Tiefe 700 mit hinterer Abschlusskante
+ Heizbausatz mit Lüfter vorgesehen

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TVT.12A + KIR.1	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m³	**1.573,00 €**
TVT.13A + KIR.1	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m³	**1.615,00 €**
TVT.14A + KIR.1	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m³	**1.666,00 €**
TVT.15A + KIR.1	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m³	**1.703,00 €**
TVT.16A + KIR.1	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m³	**1.741,00 €**
TVT.17A + KIR.1	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m³	**1.779,00 €**
TVT.18A + KIR.1	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m³	**1.818,00 €**
TVT.19A + KIR.1	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m³	**1.855,00 €**
TVT.20A + KIR.1	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m³	**1.920,00 €**

Schubladenblöcke

Modell		Außenmaße B x T x H	Gevicht	Preis
CG.3	●	500 x 700 x 850/90C	54 kg	**669,00 €**
CG.3 AL.8	●	mit Aufkantung 85 mm	55 kg	**739,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Schränke & Schubladenblöcke

Tisch mit Unterschrank

beschichtet, mit Schiebetüren an zwei Seite
Tiefe 700 + Heizbausatz mit Lüfter vorgesehen

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TVT2.12 + KIR.1	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m³	**1.644,00 €**
TVT2.13 + KIR.1	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m³	**1.683,00 €**
TVT2.14 + KIR.1	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m³	**1.734,00 €**
TVT2.15 + KIR.1	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m³	**1.772,00 €**
TVT2.16 + KIR.1	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m³	**1.807,00 €**
TVT2.17 + KIR.1	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m³	**1.841,00 €**
TVT2.18 + KIR.1	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m³	**1.879,00 €**
TVT2.19 + KIR.1	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m³	**1.915,00 €**
TVT2.20 + KIR.1	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m³	**1.979,00 €**

Heizbausatz mit Lüfter

Widerstand 2000 W. Versorgung 220 V. Warnleuchte ein/aus
Temperatur-warnleuchte Manuelles Thermostat 0/90°

Modell		Außenmaße B x T x H	Preis
KIR.1	●	165 x 550 x 650 mm	**520,00 €**
PD.1 Heizfläche	●	1000 x 700 x 40 mm	**121,00 €**

Vorratsschränke

Die hochwertigen Vorratsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit drei Zwischenböden und Schiebetüren. Modell und Preis bitte anfragen.

Modell		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
AR.12	●	1200 x 700 x 2000 mm	140 kg	**1.648,00 €**
AR.13	●	1300 x 700 x 2000 mm	145 kg	**1.729,00 €**
AR.14	●	1400 x 700 x 2000 mm	150 kg	**1.822,00 €**
AR.15	●	1500 x 700 x 2000 mm	155 kg	**1.905,00 €**
AR.16	●	1600 x 700 x 2000 mm	160 kg	**1.989,00 €**
AR.17	●	1700 x 700 x 2000 mm	165 kg	**2.077,00 €**
AR.18	●	1800 x 700 x 2000 mm	170 kg	**2.131,00 €**
AR.19	●	1900 x 700 x 2000 mm	175 kg	**2.209,00 €**
AR.20	●	2000 x 700 x 2000 mm	180 kg	**2.278,00 €**

Schubladenblöcke

Modell		Außenmaße B x T x H	Gevicht	Preis
CG.4	●	500 x 700 x 850/90C	58 kg	**729,00 €**
CG.4 AL.8	●	mit Aufkantung 85 mm	59 kg	**789,00 €**

Wandhängeschränke

Offene Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl, mm Stärke, dreiseitig geschlossen mit Zwischenboden.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PA.7	●	700 x 400 x 600 mm	16 kg	**290,00 €**
PA.8	●	800 x 400 x 600 mm	20 kg	**299,00 €**
PA.9	●	900 x 400 x 600 mm	24 kg	**308,00 €**
PA.10	●	1000 x 400 x 600 mm	28 kg	**317,00 €**
PA.11	●	1100 x 400 x 600 mm	32 kg	**331,00 €**
PA.12	●	1200 x 400 x 600 mm	36 kg	**342,00 €**
PA.13	●	1300 x 400 x 600 mm	40 kg	**357,00 €**
PA.14	●	1400 x 400 x 600 mm	44 kg	**366,00 €**
PA.15	●	1500 x 400 x 600 mm	48 kg	**389,00 €**
PA.16	●	1600 x 400 x 600 mm	52 kg	**409,00 €**
PA.17	●	1700 x 400 x 600 mm	56 kg	**425,00 €**
PA.18	●	1800 x 400 x 600 mm	60 kg	**446,00 €**
PA.19	●	1900 x 400 x 600 mm	64 kg	**454,00 €**
PA.20	●	2000 x 400 x 600 mm	68 kg	**489,00 €**

Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl, mm Stärke, Stärke mit Schiebetüren.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PS.10	●	1000 x 400 x 600 mm	30 kg	**467,00 €**
PS.11	●	1100 x 400 x 600 mm	34 kg	**489,00 €**
PS.12	●	1200 x 400 x 600 mm	38 kg	**504,00 €**
PS.13	●	1300 x 400 x 600 mm	42 kg	**532,00 €**
PS.14	●	1400 x 400 x 600 mm	46 kg	**557,00 €**
PS.15	●	1500 x 400 x 600 mm	50 kg	**579,00 €**
PS.16	●	1600 x 400 x 600 mm	54 kg	**606,00 €**
PS.17	●	1700 x 400 x 600 mm	58 kg	**625,00 €**
PS.18	●	1800 x 400 x 600 mm	62 kg	**639,00 €**
PS.19	●	1900 x 400 x 600 mm	66 kg	**656,00 €**
PS.20	●	2000 x 400 x 600 mm	70 kg	**674,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitsschränke

Eck-Hängeschränke

Die hochwertigen Eck-Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke mit Klapptüre. Öffnung: 33,7 cm.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PN.7	●	700 x 700 x 600 mm	34 kg	**639,00** €
PN.8	●	800 x 800 x 600 mm	40 kg	**781,00** €

Aufsatzborde

Die hochwertigen Aufsatzborde sind aus Edelstahl, 1mm Stärke mit Zwischenablage.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
RP.10	●	1000 x 300 x 600 mm	12 kg	**292,00** €
RP.12	●	1200 x 300 x 600 mm	14 kg	**323,00** €
RP.14	●	1400 x 300 x 600 mm	16 kg	**355,00** €
RP.16	●	1600 x 300 x 600 mm	18 kg	**391,00** €
RP.18	●	1800 x 300 x 600 mm	20 kg	**420,00** €
RP.20	●	2000 x 300 x 600 mm	22 kg	**459,00** €

Schubladenblock für EN 60x40

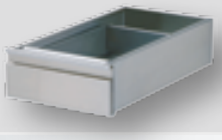
Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CZ.6	●	600 x 700 x 850/90C mm	72 kg	**1.221,00** €
CZ.6 AL.8	●	mit Aufkantung 85 mm	73 kg	**1.280,00** €

Abfallschacht & Zubehör

Abfallschacht

Die hochwertigen Abfallschächte sind komplett aus Edelstahl, 1mm Stärke, herausklappbar mit einer Tiefe von 600 mm. Oben mit Arbeitsplatte.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CG.15	●	500 x 700 x 850/90C mm	55 kg	**642,00 €**
CG.15 AL.8	●	mit Aufkantung 85 mm	56 kg	**699,00 €**
CG.20	●	700 x 700 x 850/90C mm	65 kg	**715,00 €**
CG.20 AL.8	●	mit Aufkantung 85 mm	66 kg	**772,00 €**

	Modell		Außenmaße B x T x H		Gewicht	Preis
	**CG.2**	●	450 x 680 x 200	Schublade GN 1/1 h.150 mit Schubladenträger Arbeitstischtiefe angeben	11 kg	**216,00 €**
	CE.3	●	450 x 680 x 485	Schubladenelement mit 3 Schubladen GN 1/1 h.100 Arbeitstischtiefe angeben	50 kg	**589,00 €**
			Ø	Satz Schwenkrollen mit Bremse		
	KC.1	●	125 mm	Chrom / Gummi f. Tische		**91,00 €**
	KT.1	●	125 mm	Edelstahl / Teflon f. Tische		**180,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spültische

Spültische
Hochwertige Spültische aus Edelstahl, 1mm Stark.
Becken schallisoliert.
Mit offenem Unterbau, Grundboden und Aufkantung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LR.6	●	600 x 700 x 850/900 mm	22 kg	400 x 500 x 250 mm	**608,00 €**
LR.7	●	700 x 700 x 850/900 mm	24 kg	500 x 500 x 300 mm	**628,00 €**
LR.8	●	800 x 700 x 850/900 mm	26 kg	600 x 500 x 320 mm	**650,00 €**
LR.9	●	900 x 700 x 850/900 mm	28 kg	600 x 500 x 320 mm	**665,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRS.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	**735,00 €**
LRS.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**759,00 €**
LRS.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**772,00 €**
LRS.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**804,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRS2.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	**944,00 €**
LRS.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	**958,00 €**
LRS.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	**973,00 €**
LRS.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.004,00 €**
LRS.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.024,00 €**
LRS.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.073,00 €**
LRS.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.114,00 €**
LRS.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.135,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spültische

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRG.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.104,00 €**
LRG.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.114,00 €**
LRG.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.123,00 €**
LRG.22	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.200,00 €**
LRG.24	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.414,00 €**
LRG.25	●	2500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.469,00 €**
LRG.26	●	2600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.525,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LR.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	**822,00 €**
LR.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**854,00 €**
LR.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**905,00 €**
LR.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**954,00 €**
LR.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	**999,00 €**
LR.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.036,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRD.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	**735,00 €**
LRD.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**759,00 €**
LRD.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**772,00 €**
LRD.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**804,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRD2.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	**944,00 €**
LRD.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	**958,00 €**
LRD.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	**973,00 €**
LRD.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	**1004,00 €**
LRD.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	**1024,00 €**
LRD.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	**1073,00 €**
LRD.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	**1114,00 €**
LRD.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	**1135,00 €**

Spültische

Spültische

Hochwertige Spültische aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Becken schallisoliert.
Mit Schiebetüren, Grundboden und Aufkantung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LSS.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.016,00** €
LSS.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.063,00** €
LSS.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.103,00** €
LSS.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.153,00** €

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LSS2.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.228,00** €
LSS.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.248,00** €
LSS.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.370,00** €
LSS.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.400,00** €
LSS.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.443,00** €
LSS.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.530,00** €
LSS.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.598,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spültische

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LSG.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.613,00 €**
LSG.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.633,00 €**
LSG.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.651,00 €**
LSG.22	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.700,00 €**
LSG.24	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.952,00 €**
LSG.25	●	2500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	600 x 500 x 320 mm	**2.065,00 €**
LSG.26	●	2600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	600 x 500 x 320 mm	**2.108,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LS.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.180,00 €**
LS.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.214,00 €**
LS.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.240,00 €**
LS.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.314,00 €**
LS.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.365,00 €**
LS.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.393,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LSD.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.016,00 €**
LSD.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.063,00 €**
LSD.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.103,00 €**
LSD.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.153,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LSD2.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.228,00 €**
LSD.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.248,00 €**
LSD.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.370,00 €**
LSD.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.400,00 €**
LSD.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.443,00 €**
LSD.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.530,00 €**
LSD.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.598,00 €**

Spülcenter

Spülcenter
Hochwertige Spülcenter aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Becken isoliert, mit offenem Unterbau,
Grundboden und Aufkantung.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LLS.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	**754,00 €**
LLS.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	55 kg	500 x 500 x 300 mm	**762,00 €**
LLS.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	60 kg	600 x 500 x 320 mm	**799,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LLD.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	**754,00 €**
LLD.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	55 kg	500 x 500 x 300 mm	**762,00 €**
LLD.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	60 kg	600 x 500 x 320 mm	**799,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LLD.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 400 x 250 mm	**947,00 €**
LLD.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	64 kg	400 x 400 x 250 mm	**968,00 €**
LLD.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	68 kg	400 x 400 x 250 mm	**995,00 €**
LLD.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	72 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.013,00 €**
LLD.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	76 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.067,00 €**
LLD.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.107,00 €**
LLD.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	84 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.140,00 €**

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LLS.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 400 x 250 mm	**947,00 €**
LLS.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	64 kg	400 x 400 x 250 mm	**968,00 €**
LLS.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	68 kg	400 x 400 x 250 mm	**995,00 €**
LLS.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	72 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.013,00 €**
LLS.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	76 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.067,00 €**
LLS.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.107,00 €**
LLS.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	84 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.140,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spülschrankcenter

Spülschrankcenter
Hochwertige Spülschrankcenter aus Edelstahl, 1mm Stärke.
Becken isoliert.
Mit und ohne Abtropffläche, geschlossener Unterbau.
Hinten aufgekantet.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LDS.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.051,00 €**
LDS.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.095,00 €**
LDS.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.146,00 €**

mit Klapptüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LDD.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.051,00 €**
LDD.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.095,00 €**
LDD.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.146,00 €**

mit Klapptüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LDD.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.324,00 €**
LDD.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.361,00 €**
LDD.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.400,00 €**
LDD.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.422,00 €**
LDD.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.507,00 €**
LDD.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	135 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.575,00 €**
LDD.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	145kg	600 x 500 x 320 mm	**1.641,00 €**

mit Schiebetüren

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LDS.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.324,00 €**
LDS.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.361,00 €**
LDS.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	**1.400,00 €**
LDS.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.422,00 €**
LDS.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	**1.507,00 €**
LDS.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	144 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.575,00 €**
LDS.21	●	2100 x 700 x 850/900 mm	148 kg	600 x 500 x 320 mm	**1.641,00 €**

mit Schiebetüren

Einweichspülen

Einweichspülen und Topfwaschbecken

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LV.10	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	860 x 500 x 375 mm	**958,00 €**
LV.12	●	1200 x 700 x 850/900 mm	42 kg	960 x 500 x 375 mm	**1.041,00 €**
LV.13	●	1300 x 700 x 850/900 mm	44 kg	960 x 500 x 375 mm	**1.075,00 €**
LV.14	●	1400 x 700 x 850/900 mm	46 kg	1160 x 500 x 375 mm	**1.098,00 €**
LV.15	●	1500 x 700 x 850/900 mm	48 kg	1160 x 500 x 375 mm	**1.171,00 €**
LV.16	●	1600 x 700 x 850/900 mm	50 kg	1460 x 500 x 375 mm	**1.217,00 €**
LV.17	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	1460 x 500 x 375 mm	**1.324,00 €**
LV.18	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	1660 x 500 x 375 mm	**1.375,00 €**
LV.19	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	1660 x 500 x 375 mm	**1.402,00 €**
LV.20	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1660 x 500 x 375 mm	**1.422,00 €**

Wascharmaturen

Modell		Höhe		Gewicht	Preis	
RP.1	●	300 mm	Einlochbatterie mit 2-Griffen	2 kg	**93,00 €**	
RL.1	●	200 mm	Einlochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	**153,00 €**	
RL.2	●	320 mm		2 kg	**184,00 €**	
RL.3	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	**305,00 €**	
RL.4	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel, Wandmontage	2 kg	**248,00 €**	
RD.1	●	300 mm	Einlochbrause mit 2-Griffmischer	2 kg	**404,00 €**	
RD.3	●	300 mm	Einlochbrause mit Einhand-Hebelmischer	2 kg	**663,00 €**	

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

GAM Wash line

Wir bieten Ihnen leistungsfahige gewerbliche Spülsysteme,
die geplant und angefertigt werden, um ausgezeichnete Reinigungs-,
Hygiene- und Glanzergebnisse zu erzielen.
Produkte von hoher Qualität, die eine energiesparende Politik des
geringsten Wasser- und Spülmittelverbrauchs betreiben.

100% Made in Italy

ZUVERLÄSSIGKEIT
HOHE LEISTUNGEN
GARANTIERTE BETREUUNG
RoHS-KONFORME MATERIALIEN

Merkmale

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

Merkmale

GAM 1500

Die neue dritte Dimension ist für Sie da.

Tauschen Sie Ihre alte Geschirrspülmaschine gegen eine neue ohne Ihren Auslauf- bzw. Zulauftisch zu wechseln.

GAM 1500, eine tiefere Innovation.

Technische Merkmale

Die electronic Version ist für alle Modelle verfügbar

Vorteile der elektronischen Steuerkarte

	Anzeige der Tanktemperatur Anzeige der Boilertemperatur		Serienmäßig eingebautes regelbares Thermostop
			Geplante Wartungsanzeige
	Anzeige eventuller Alarmsignale	00001 00500	Angabe der gesamten Spülgänge
1. SOFT 2. STANDARD 3. PLUS 4. INTENSIVE	4 programmierbare Spüldauer		Automatische Tankentleerung am Ende des Spülgangs (für Geschirrspüler mit eingebauter Ablaufpumpe)
	Differenzierte Temperatureinstellung nach jedem Spülgang		Energiesparendes Display
	Differenzierte Einstellung der Dosiergeräte nach jedem Spülgang		

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Haubenspülmaschinen

	GAM 1100E - 1200E GAM 60E - GAM 62E	GAM 1500E GAM 70E	GAM 1600E GAM 80E
	50x50 cm	**50x60 cm**	**60x67 cm**
	n. 9 Ø 32 cm pizza n. 18 Ø 26 cm	n. 22 Ø 33 cm pizza n. 22 Ø 26 cm	n. 26 Ø 33 cm pizza n. 26 Ø 26 cm
	n. 4 GN 1/1 n. 4 60x40 cm	n. 4 GN 1/1 n. 4 60x40 cm	n. 5 GN 1/1 n. 5 60x40 cm
PIZZA	nein	n. 4 Pizzakästen	n. 5 Pizzakästen
	Brotkorb 40 lt.	Brotkorb 50 lt.	Brotkorb 60 lt.
	Topf h. 39 cm	Topf h. 39 cm	Topf h. 39 cm

Technische Merkmale

TECHNISCHE DATEN

- doppelwandige Tür reduziert Geräuschpegel, verringert Wärmeverlust und sorgt für Energieeinsparung
- 2 - Spüldüsen, angebracht am Rohr ø Inox 18, produzieren dank des besonderen Designs einen innovativen, spiralförmigen 3D-Spülstrahl, der für eine bessere Leistung sorgt
- spezielle Draht-Korbhalterungen ermöglichen die Anbringung von quadratförmigen sowie runden Körben ohne die Benutzung und Anbringung von zusätzlichen Halterungen.
- Glanzmitteldosierer als Standard bei allen Geschirrspülern
- Spülmitteldosierer als Standard bei allen Geschirrspülern
- manuelles Nachspülen mit Warmwasser als Standard bei allen Geschirrspülern (nicht verfügbar mit Ablaufpumpe)
- der im Vorderteil angebrachte Überlauf und die Filterpumpe erleichtert den Technikern Zugang bei Wartungsarbeiten
- Automatische Steuerung des Wasserpegels im Tank
- Sicherheitsthermostat mit manuellem Reset ist direkt am Boiler angebracht und somit leicht zugänglich
- Mikro-Sicherheitsschalter im Falle des versehentlichen Öffnen der Tür
- Griff mit Türstärke 30/10 inkl. Schnittschutz
- Verwendung von zertifizierten elektrischen Teilen

GAM 350-27E

GAM 560E

GAM 1600E

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Gläserspüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 120 - 150 -180 sec.

GAM 350/22E

GAM 400E

GAM 450E

GAM 560E

Gläserspüler

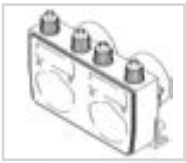
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM350/22E	●	350x350	230V 50Hz	3,00	3,00	0,26	420x500 x590	660x565 x800	195	-	-	**1.275,00** €
GAM350/27E	●	350x350	230V 50Hz	3,00	3,00	0,26	420x500 x650	660x565 x800	240	-	-	**1.409,00** €
GAM400E	●	400x400	230V 50Hz	3,00	3,00	0,29	470x555 x695	660x565 x850	275	295	-	**1.542,00** €

Standardausstattung
2 Gläserkorbe, 1 Besteckhalter 1 Untertassenhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.

Geschirrspüler

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450E	●	450x450	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	530x600 x750	670x800 x900	290	310	-	**1.821,00** €
GAM540E	●	500x500	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**1.979,00** €
GAM560E	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	4,50	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.028,00** €
GAM580E	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	6,00	0,89	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.288,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.



Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar

Haubenspülmaschinen

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.

GAM 1200 TRE

GAM 1500TRE

GAM 1600TRE

Haubenspülmaschine, Korb 50x50

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung *	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100TRE	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,12	620x760 x1900	700x950 x1500	430	455	GN1/1	**3.709,00** €
GAM1200TRE	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,64	620x760 x1900	700x950 x1500	425	425	GN1/1	**4.119,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 2 Korbe für 18 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.
* Optional: HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

Haubenspülmaschine, Korb 50x60 und 60x67

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1500TRE	●	500x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	1,64	800x890 x1900	880x1080 x1500	395	425	60x40	**5.399,00** €
GAM1600TRE	●	670x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	2,00	800x890 x1900	880x1080 x1500	415	400	60x40	**5.599,00** €

Standardausstattung GAM1500TRE
1 Geschirrkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller 50x60, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.

Standardausstattung GAM1600TRE
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.

Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM 840E

GAM 950E

GAM 960E

Gerätespülmaschine Korb 50x60

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM840E	●	500x600	400V3N T/50Hz	6,00	6,00	0,89	595x725 x845	670x800 x900	340	370	60x40	**2.749,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller, 1 Korb für 4 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT

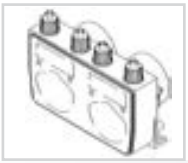
Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 540 sec.

Gerätespülmaschine Korb 60x67

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM950E	●	670x600	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1065	800x920 x1200	420	420	60x40	**4.619,00** €
GAM960E	●	670x600	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1310	800x920 x1300	560	560	60x40	**5.259,00** €

Die Gerätespülmaschinen (GAM950E, GAM960E) haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 1 Einsatz aus rostfreiem Edelstahl für Besteck, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.



Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar

Technische Merkmale

Teilnachfüllung des Wassers bei jedem Spülgang

Entfernt nur das schmutzigste Wasser im Tank

Geringe Wassererneuerung im Spültank

Mehr Glanz

Garantierte Hygiene

Wassereinsparung

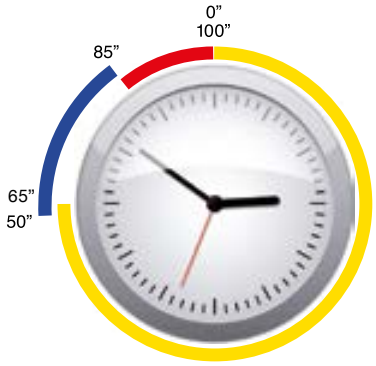
Energieeinsparung

Geringer Spülmittel- und Klarspülerverbrauch

Geldersparnis

Respekt vor der Umwelt

Beispiel bei Spüldauer von 100 sec.

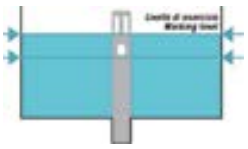


DIE PHASEN DES SPÜLGANGS

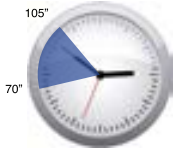
Spülung

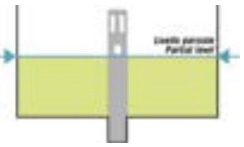
Nachspülung

Ablauf

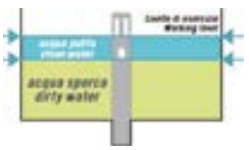


1ª PHASE: SPÜLUNG
Arbeitsniveau





2ª PHASE: ABLAUF
Teilniveau



3ª PHASE: NACHSPÜLUNG
Wiederherstellung des Arbeitsniveaus mit Warmwasser und Klarspüler

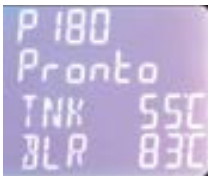
Alle Geschirrspülmaschinen der Linie Ecofriendly haben als Standardausstattung eine Ablaufpumpe, die am Ende jedes Waschgangs in Funktion tritt und etwa 3 Liter Wasser abpumpt. Das entfernte Wasser wird während dem Nachspülen mit sauberem Wasser wieder eingeführt.
Die Wiederverwendung des Wassers bei jedem Waschgang sorgt für einen geringeren Spülmittelverbrauch.

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Technische Merkmale

Die electronic Version ist für alle Modelle verfügbar

Vorteile der elektronischen Steuerplatine

	Anzeige der Tanktemperatur Anzeige der Boilertemperatur		Serienmäßig eingebautes regelbares Thermostop
			Geplante Wartungsanzeige
	Anzeige eventuller Alarmsignale	00001 00500	Angabe der gesamten Spülgänge
1. SOFT 2. STANDARD 3. PLUS 4. INTENSIVE	4 programmierbare Spüldauer		Automatische Tankentleerung am Ende des Spülgangs (für Geschirrspüler mit eingebauter Ablaufpumpe)
	Differenzierte Temperatureinstellung nach jedem Spülgang		Energiesparendes Display
	Differenzierte Einstellung der Dosiergeräte nach jedem Spülgang		

Gläserspüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM 350/22PSE

GAM 400PSE

GAM 450PSE

GAM 560PSE

Gläserspüler

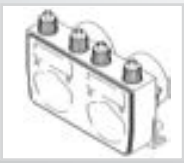
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM350/22PSE	●	350x350	230V 50Hz	3,00	3,00	0,26	420x500 x590	660x565 x800	195	-	-	**1.379,00** €
GAM350/27PSE	●	350x350	230V 50Hz	3,00	3,00	0,26	420x500 x650	660x565 x800	240	-	-	**1.479,00** €
GAM400PSE	●	400x400	230V 50Hz	3,00	3,00	0,29	470x555 x695	660x565 x850	275	295	-	**1.649,00** €

Standardausstattung
2 Gläserkorbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.

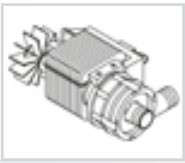
Geschirrspüler

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM450PSE	●	450x450	230V 50Hz	3,00	3,30	0,52	530x600 x750	670x800 x900	290	310	-	**1.929,00** €
GAM540PSE	●	500x500	230V 50Hz	3,00	3,30	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.079,00** €
GAM560PSE	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	4,50	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.128,00** €
GAM580PSE	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	6,00	0,89	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.359,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.



Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



Serienausstattung
Laugenpumpe

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Haubenspülmaschinen

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.

GAM 1100PSE

GAM 1500PSE

GAM 1600PSE

Haubenspülmaschine, Korb 50x50

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung *	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1100PSE	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,12	620x760 x1900	700x950 x1500	430	455	GN1/1	**3.899,00** €
GAM1200PSE	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,64	620x760 x1900	700x950 x1500	425	425	GN1/1	**4.409,00** €

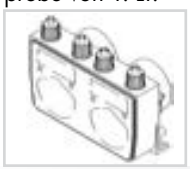
Standardausstattung
1 Gläserkorb, 2 Korbe für 18 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.
* Optional: HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

Haubenspülmaschine, Korb 50x60 und 60x67

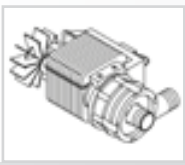
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1500PSE	●	500x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	1,64	800x890 x1900	880x1080 x1500	395	425	60x40	**5.569,00** €
GAM1600PSE	●	670x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	2,00	800x890 x1900	880x1080 x1500	415	400	60x40	**5.859,00** €

Standardausstattung GAM1500TR
1 Geschirrkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller 50x60, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.

Standardausstattung GAM1600TR
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.



Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



Serienausstattung
Laugenpumpe

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM 840PSE

GAM 950PSE

GAM 960PSE

Gerätespülmaschine Korb 50x60

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM840PSE	●	500x600	400V3N T/50Hz	6,00	6,00	0,89	595x725 x845	670x800 x900	340	370	60x40	**2.849,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller, 1 Korb für 4 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT

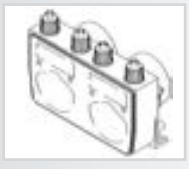
Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 540 sec.

Gerätespülmaschine Korb 60x67

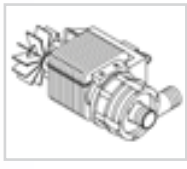
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM950PSE	●	600x670	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1065	800x920 x1200	420	420	60x40	**4.739,00** €
GAM960PSE	●	600x670	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1310	800x920 x1300	560	560	60x40	**5.359,00** €

Die Gerätespülmaschinen (GAM950PSE, GAM960PSE) haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 1 Einsatz aus rostfreiem Edelstahl für Besteck, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.



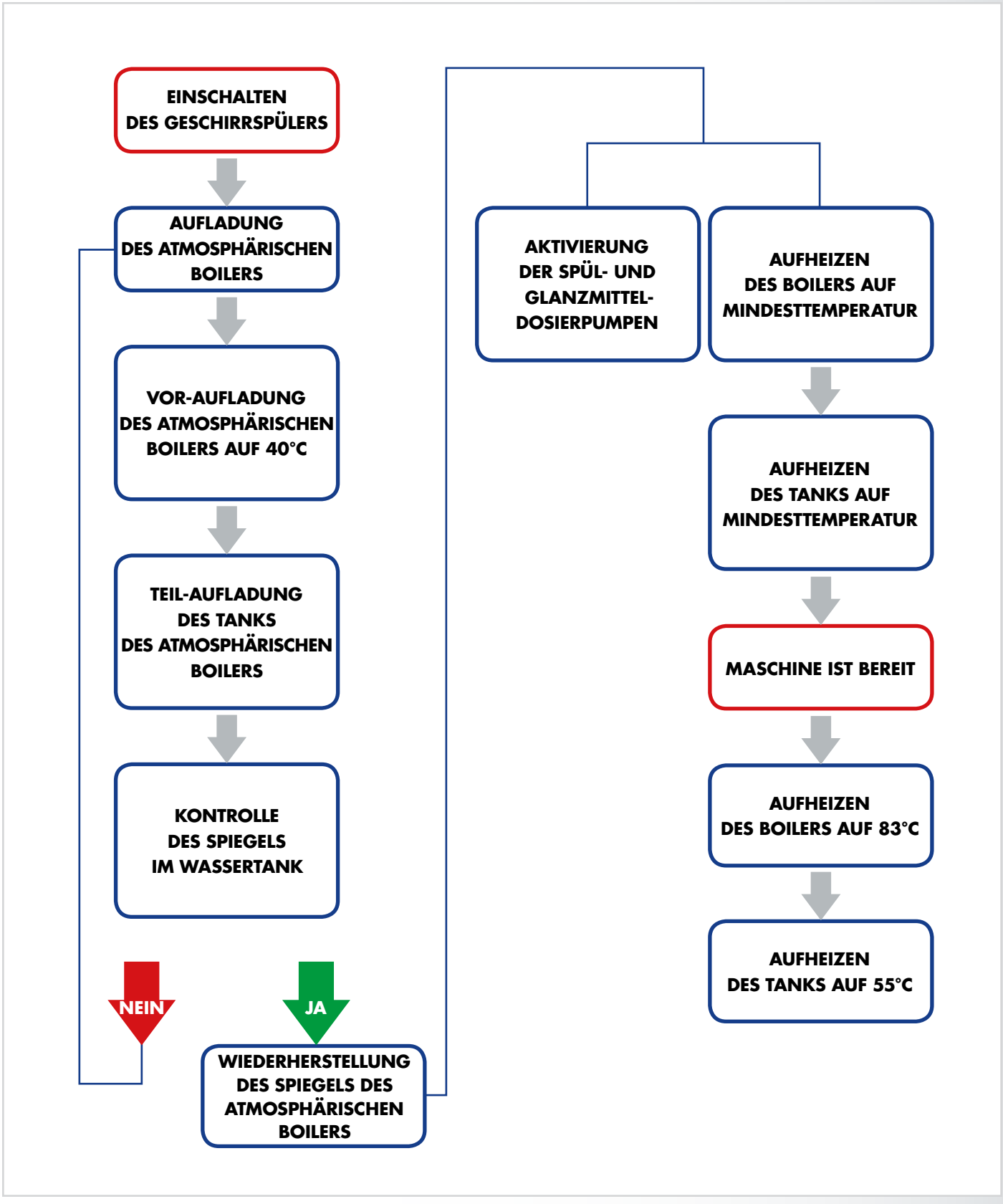
Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



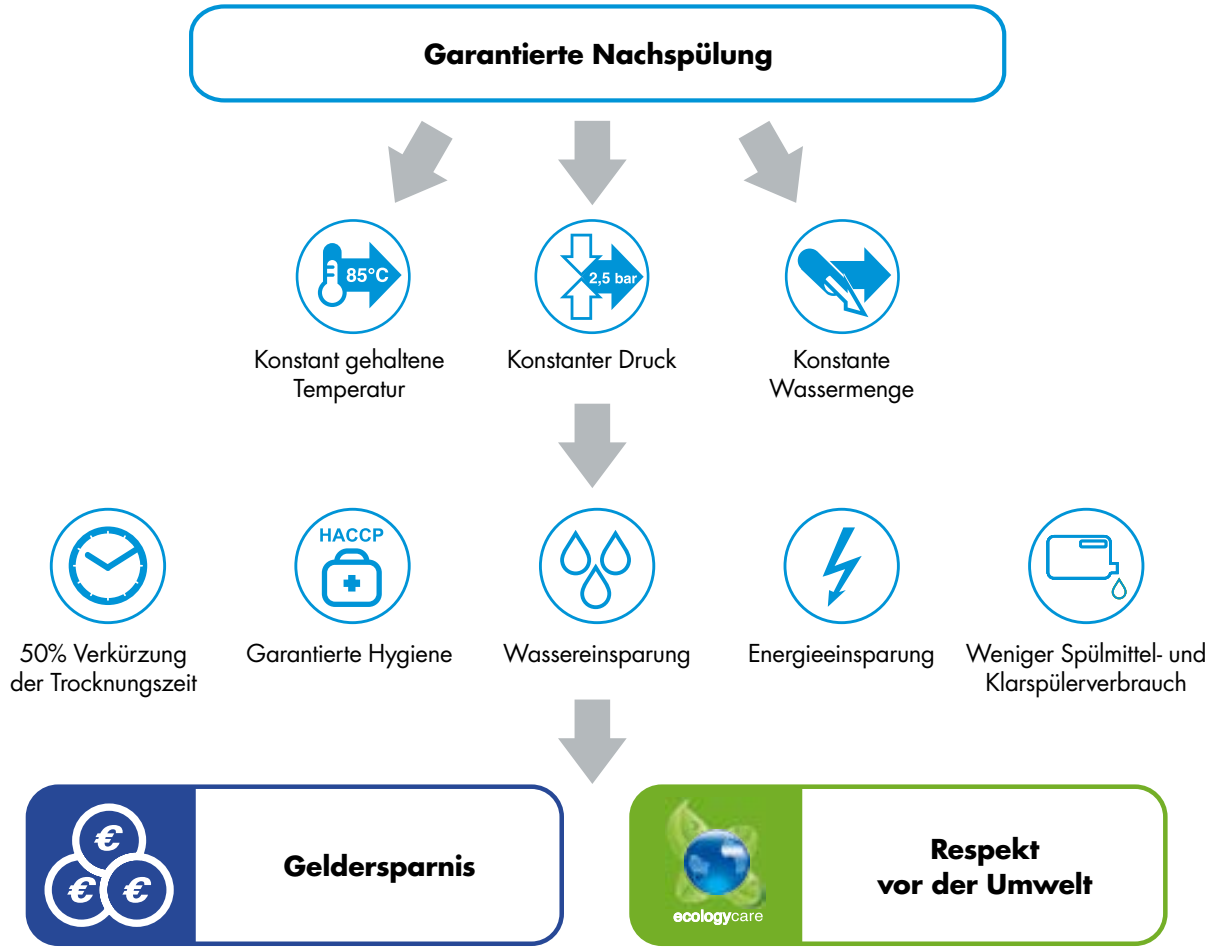
Serienausstattung
Laugenpumpe

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Nachfüllvorgang



Technischen Merkmale



Alle neuen **Smart**-Geschirrspüler haben als Serienausstattung das neue Spülsystem **Acquatech**, welches dank des kombinierten Verfahrens Break Tank und der eingebauten Spülpumpe den richtigen Druck und konstante Temperatur von 85° C bei jedem Nachspülen garantiert.

ERGEBNIS
1 - Perfekte Spülung des Geschirrs
2 - Garantierte Desinfizierung
3 - Niedriger Wasser- und Stromverbrauch
Die Modelle der Linie Smart, in Kombination mit dem System der Umkehrosmose, garantieren ein exzellentes Glazergebnis.

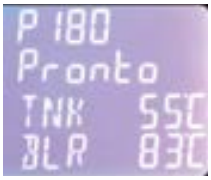
ERGEBNIS
1 - Glänzende Gläser ohne Nachtrocknen mit der Hand
2 - Glänzendes Besteck ohne nachträgliche Handpolitur
3 - Glänzende Teller ohne Schmutzränder

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

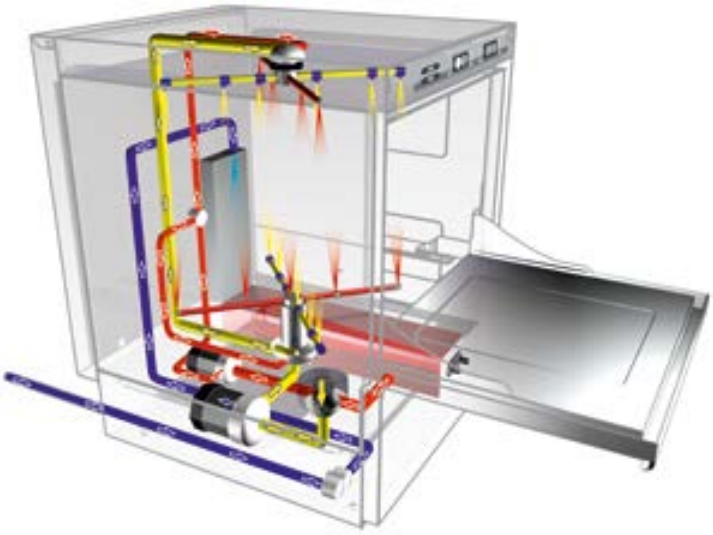
Technische Merkmale

Die electronic Version ist für alle Modelle verfügbar

Vorteile der elektronischen Steuerplatine

	Anzeige der Tanktemperatur Anzeige der Boilertemperatur		Serienmäßig eingebautes regelbares Thermostop
			Geplante Wartungsanzeige
	Anzeige eventuller Alarmsignale	00001 00500	Angabe der gesamten Spülgänge
1. SOFT 2. STANDARD 3. PLUS 4. INTENSIVE	4 programmierbare Spüldauer		Automatische Tankentleerung am Ende des Spülgangs (für Geschirrspüler mit eingebauter Ablaufpumpe)
	Differenzierte Temperatureinstellung nach jedem Spülgang		Energiesparendes Display
	Differenzierte Einstellung der Dosiergeräte nach jedem Spülgang		

Technische Merkmale



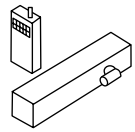
Spülkreislauf

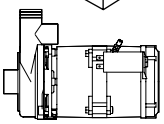
Nachspülung mit Pumpe 0,3 Hp

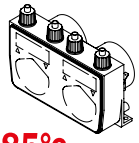
Wasserversorgung / Break Tank Füllung

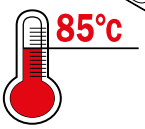
Der Break-Tank wird nur am Ende des Nachspülgangs aufgefüllt.

STANDARD ZUBEHÖR SMART









Elektronische Anzeige: elektronische Steuerung der Waschgänge
Break-Tank
Nachspülpumpe
Regelbares Spülmittel-und Klarspülerdosiergerät
Termostop TS2 Regelbare Betriebstemperatur

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Umkehrosmose Anlage

SMART

SO1000K
Umkehrosmose Anlage

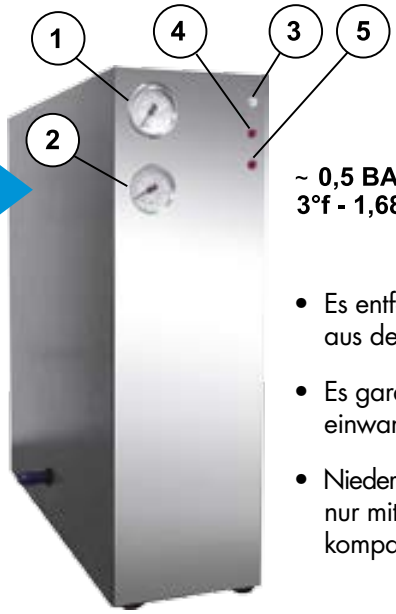
Spülmittel für hartes Wasser

ecologycare

HACCP

WASSERVERSORGUNGS-SYSTEM-DRUCK

1÷ 5 BAR
30°f - 16,8° d
Max 35°C



~ 0,5 BAR
3°f - 1,68°d

1. Eingangswasserdruck
2. Arbeitsdruck
3. Warnleuchte eingeschaltet
4. Filteralarm
5. Überschwemmungsalarm

OSMOTISIERTES WASSER

- Es entfernt die Verunreinigungen aus dem Wasser
- Es garantiert saubere einwandfreie Gläser
- Niederdruck-Umkehrosmoseanlage nur mit Elitech Geschirrspüler kompatibel

In Ausstattung:
- Mini Programmierer, der es erlaubt, einige wichtige Parameter zu verändern
- Aktivkohle Filterpatrone (zusätzlich zur der, die schon in der Maschine vorhanden ist)

ACHTUNG:
Die Aktivkohle Filterpatrone filtert eine Wassermenge von MAX 18000 Liter Wasser. Ist die Wassermenge einmal erschöpft, so ist die Filterpatrone umgehend auszutauschen, um eventuelle Schäden im Inneren der Maschine zu verhindern. Eine Leuchtanzeige, die im vorderen Bereich angebracht ist, zeigt an, wenn die Filterpatrone ausgetauscht werden muss.

Technische Merkmale

Umkehrosmose Anlage	●	Modell: 2 Membranen 120 lt/h	Abmessungen: 130 x 440 x 440mm	Preis **2.570,00 €**

Aktivkohle Filterpatrone	Preis **60,00 €**

Gläserspüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM42E

GAM45E

GAM53E

Gläserspüler

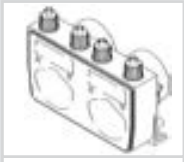
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM42E	●	400x400	230V 50Hz	3,00	3,00	0,29	470x555 x695	660x565 x850	275	295	-	**2.159,00** €

Standardausstattung
2 Gläserkorbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.

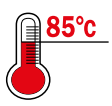
Geschirrspüler

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM45E	●	450x450	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	530x600 x750	670x800 x900	290	310	-	**2.389,00** €
GAM51E	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	4,50	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.579,00** €
GAM53E	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	6,00	0,89	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	**2.929,00** €

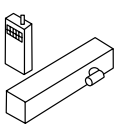
Standardausstattung
1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.



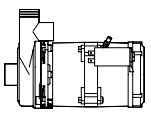
Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



Serienausstattung
Thermostop: Garantiert Nachspülen bei 85 °C und Desinfektion des Geschirrs



Serienausstattung
Break-Tank



Serienausstattung
Nachspülpumpe

Zubehör
Umkehrosmose-System:
Modell 2 Membranen 120 lt/h
Ausmaße:
130x440x440mm

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Haubenspülmaschinen

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.

GAM60E

GAM70E

GAM80E

Haubenspülmaschine, Korb 50x50

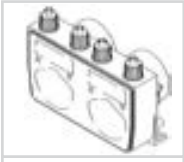
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung*	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM60E	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,12	620x760 x1900	700x950 x1500	425	425	GN1/1	**4.509,00** €
GAM62E	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,64	620x760 x1900	700x950 x1500	390	415	GN1/1	**5.079,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 2 Korbe für 18 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.
* Optional: HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

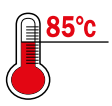
Haubenspülmaschine, Korb 50x60 und 60x67

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM70E	●	500x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	1,64	800x890 x1900	880x1080 x1500	395	425	60x40	**6.049,00** €
GAM80E	●	670x600	400V3N T/50Hz	7,50	9,00	2,00	800x890 x1900	880x1080 x1500	415	400	60x40	**6.519,00** €

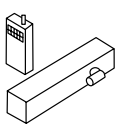
Standardausstattung GAM70E
1 Geschirrkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller 50x60, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.
Standardausstattung GAM80E
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 2 Einsätze für 13 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.



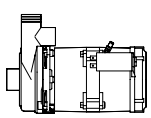
Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



Serienausstattung
Thermostop: Garantiert Nachspülen bei 85 und Desinfektion des Geschirrs



Serienausstattung
Break-Tank



Serienausstattung
Nachspülpumpe

Zubehör
Umkehrosmose-System:
Modell 2 Membranen 120 lt/h
Ausmaße:
130x440x440mm

Gerätespülmaschine

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM 84E

GAM 95E

GAM 96E

Gerätespülmaschine Korb 50x60

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM84E	●	500x600	400V3N T/50Hz	6,00	6,00	0,89	595x725 x845	670x800 x900	340	370	60x40	**3.379,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb 50x60, 1 Korb für 16 Teller, 1 Korb für 4 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT

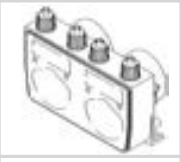
Spüldauer: 120 - 240 - 360 - 540 sec.

Gerätespülmaschine Korb 60x67

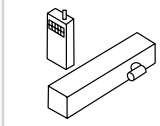
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM95E	●	670x600	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1065	800x920 x1200	420	420	60x40	**5.389,00** €
GAM96E	●	670x600	400V3N T/50Hz	9,00	6,00	2,20	695x800 x1310	800x920 x1300	560	560	60x40	**5.919,00** €

Die Gerätespülmaschinen (GAM95E, GAM96E) haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

Standardausstattung
1 Korb aus rostfreiem Edelstahl 60x67, 1 Einsatz aus rostfreiem Edelstahl für Besteck, 1 Korb für 5 Backformen, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.

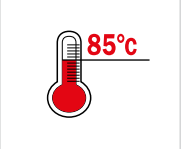


Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar

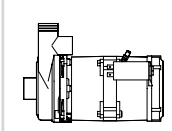


Serienausstattung
Break-Tank

Zubehör
Umkehrosmose-System:
Modell 2 Membranen 120 lt/h
Ausmaße:
130x440x440mm



Serienausstattung
Thermostop: Garantiert Nachspülen bei 85 und Desinfektion des Geschirrs



Serienausstattung
Nachspülpumpe

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Technische Merkmale

Automatische Regeneration der Harze (nur 20 Sek.) bei jedem Spülgang

Konstante Härte des Nachspülwassers

Keine Kalkverkrustungen mehr

Mehr Glanz

Garantierte Hygiene

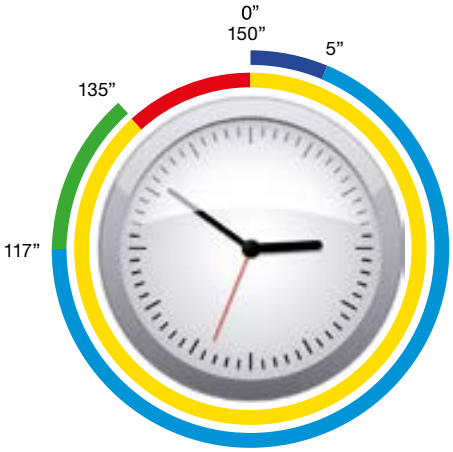
Energieeinsparung

Seltene Wartung

Seltene Spülmittel-und Klarspülerverbrauch

Geldersparnis

Respekt vor der Umwelt



Die Phasen des Spülgangs *

- Spülung
- Regeneration der Harze durch Salzzufuhr
- Ausspülung des Harzes
- Nachfüllung der Salzlake
- Nachspülung

* Beispiel beim Spülgang von 150 Sekunden

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

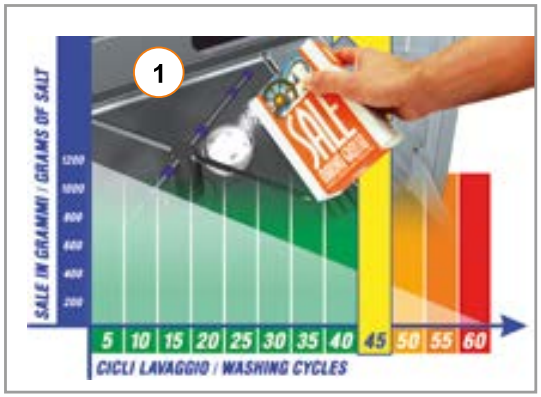
Technische Merkmale

Die electronic Version ist für alle Modelle verfügbar

Vorteile der elektronischen Steuerplatine

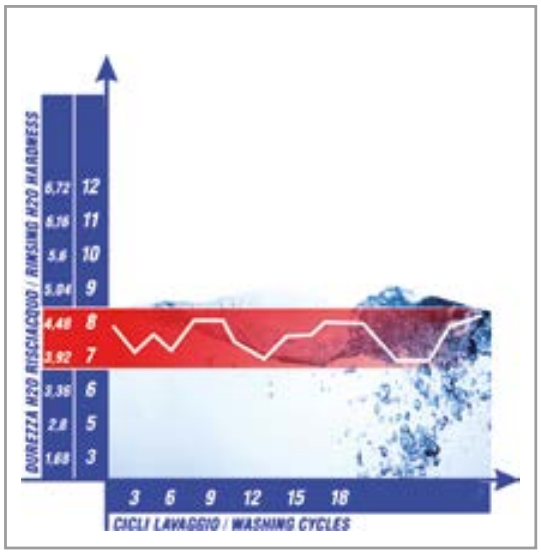
	Anzeige der Tanktemperatur		Serienmäßig eingebautes regelbares Thermostop
	Anzeige der Boilertemperatur		Geplante Wartungsanzeige
	Anzeige eventuller Alarmsignale		Angabe der gesamten Spülgänge
	4 programmierbare Spüldauer		Automatische Tankentleerung am Ende des Spülgangs (für Geschirrspüler mit eingebauter Ablaufpumpe)
	Differenzierte Temperatureinstellung nach jedem Spülgang		Programmierung der automatischen Regenerationsprozesse (nur für Geschirrspüler mit eingebautem Wasserenthärter)
	Differenzierte Einstellung der Dosiergeräte nach jedem Spülgang		Energiesparendes Display

Technische Merkmale



1 kg Salz für ~70 Spülgänge

1 Salztank



Eingangswasserhärte 30°F (16,8°d)

Nachspülwasserhärte 7/8°F (3,9/4,5°d)

Fassungsvermögen des Salztanks	1 kg
Durchschnittlicher Salzverbrauch pro Spülgang	14 ~ 16 g
Autonimie mit 1kg Salz	70 ÷ 350 Zyklen
Spülgang der Harze	20 Sek.
Reduzierungsfähigkeit der Wasserhärte	~ 20 ÷ 25 °F (11,2 ÷ 14° d)

Regeneration	automatisch
Dauer Regeneration	20 Sek. während des Waschzyklus
Reduzierung des Wasserdrucks	0,5 BAR

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Gläserspüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM410E

GAM460E

GAM550E

GAM570E

Gläserspüler

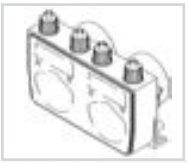
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Ablaufpumpe	Preis
GAM410E	●	400x400	230V 50Hz	3,00	3,00	0,29	470x585 x695	660x565 x850	275	295	-	-	**1.859,00 €**

Standardausstattung
2 Gläserkorbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.

Geschirrspüler

Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Ablaufpumpe	Preis
GAM460E	●	450x450	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	530x615 x750	670x800 x900	290	310	-	-	**2.089,00 €**
GAM460PSE	●	450x450	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	530x615 x750	670x800 x900	290	310	-	*	**2.179,00 €**
GAM550E	●	500x500	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	-	**2.169,00 €**
GAM550PSE	●	500x500	230V 50Hz	3,00	3,00	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	*	**2.259,00 €**
GAM570E	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	4,50	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	-	**2.219,00 €**
GAM570PSE	●	500x500	400V3N T/50Hz	3,00	4,50	0,52	585x680 x800	680x780 x1000	310	330	GN1/1	*	**2.319,00 €**

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 2 Besteckhalter, 1 Spülmittelprobe 1 LT, 1 Glanzmittelprobe 1 LT.



Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar

Serienausstattung
Automatischer Wasserenthärter mit automatischen und stetigen Regeneration bei jedem Waschgang

Serienausstattung
Laugenpumpe wo vorgesehen

Haubenspülmaschinen

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.

GAM1110E

GAM1210E

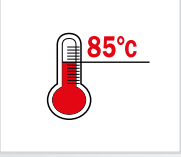
GAM1210PSE

Haubenspülmaschine, Korb 50x50

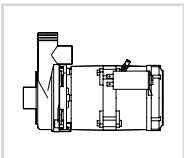
Modell		Körbe mm	Versorgung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße B x T x H mm	Größe Verpackung mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backform	Preis
GAM1110E	●	500x500	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,12	620x760 x1900	700x950 x1500	430	455	GN1/1	**4.199,00** €
GAM1110PSE	●	500x501	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,12	620x760 x1900	700x950 x1500	430	455	GN1/1	**4.299,00** €
GAM1210E	●	500x502	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,64	620x760 x1900	700x950 x1500	425	425	GN1/1	**4.769,00** €
GAM1210PSE	●	500x503	400V3N T/50Hz	4,50	6,00	1,64	620x760 x1900	700x950 x1500	425	425	GN1/1	**4.869,00** €

Standardausstattung
1 Gläserkorb, 2 Korbe für 18 Teller, 1 Besteckkasten mit 8 Einteilungen, 1 Spülmittelprobe von 1. LT, 1 Glanzmittelprobe von 1. LT.
* Optional: HP90 (Boiler 9,0 kW)

Serienausstattung
Spülmitteldosierer 3lt / h einstellbar
Glanzmitteldosierer 0,3 l / h einstellbar



Serienausstattung
Thermostop: Garantiert Nachspülen bei 85 °C und Desinfektion des Geschirrs

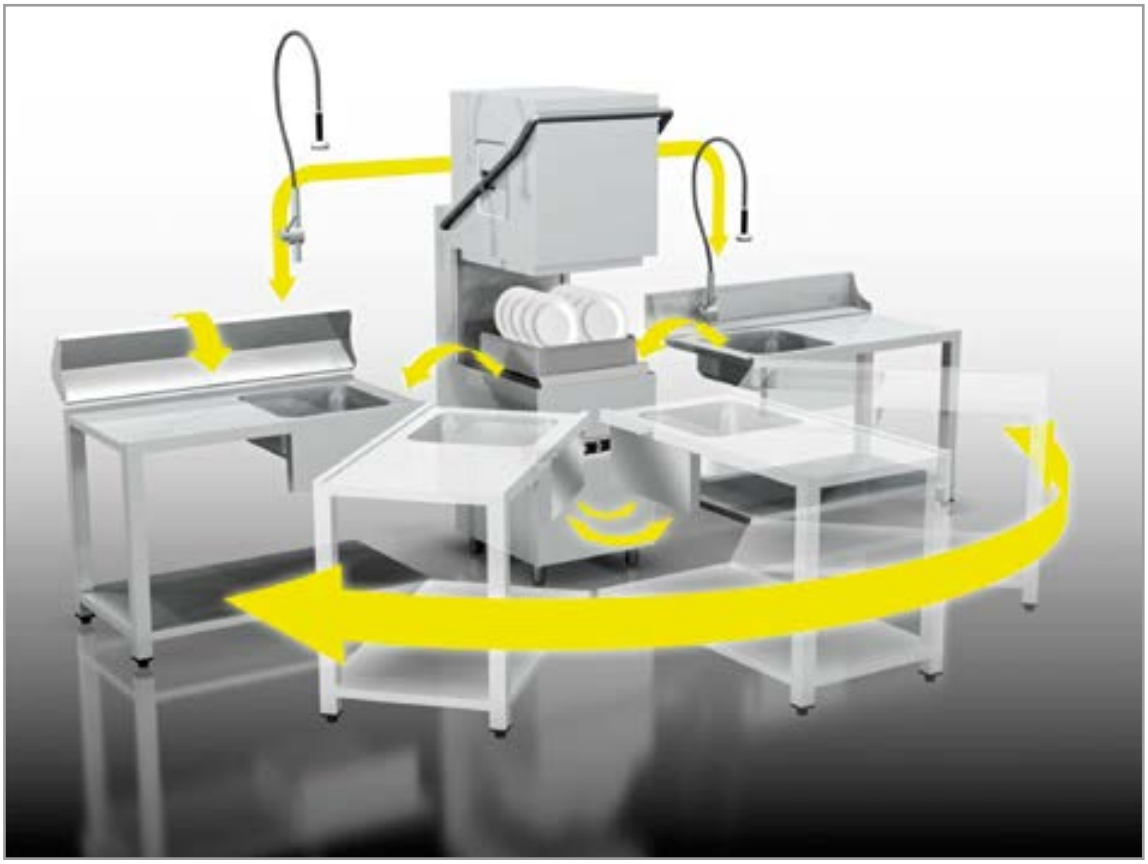


Serienausstattung
Nachspülpumpe

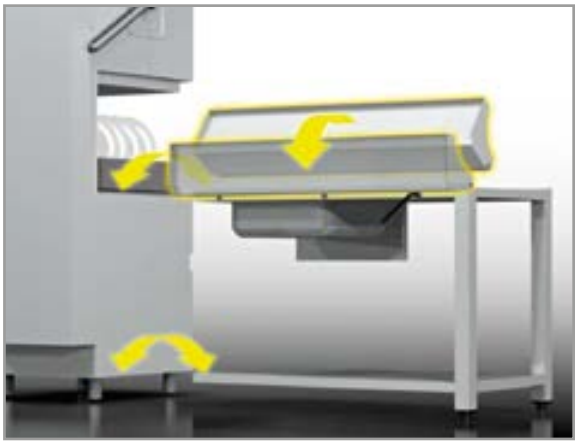
Serienausstattung
Automatischer Wasserenthärter mit automatischen und stetigen Regeneration bei jedem Waschgang

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Universaltisch



Unsere Universaltische können sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite der Spülmaschine angebracht werden. Es reicht aus den Tisch auf der gewünschten Seite der Spülmaschine anzubringen und die Aufkantung richtig zu montieren.



Zubehör

GAM1100E GAM1200E GAM1200TRE GAM1500TRE GAM60E GAM62E GAM70E

Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
MT8	●	Winkelplatte	64 x 8 x 15 h	**92,00 €**
MT16	●		64 x 16 x 15 h	**130,00 €**
ML55	●	Ausgangskonsole (Korb 50x50cm)	55 x 61 x 22 h	**394,00 €**
ML65	●		65 x 61 x 22 h	**410,00 €**
PL65	●	Ausgangstisch, unteres Brett	65 x 61 x 85 h	**432,00 €**
PL75	●		75 x 61 x 85 h	**453,00 €**
PL120	●		120 x 61 x 85 h	**572,00 €**
PLV120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	120 x 76 x 85 h	**950,00 €**
PLVF120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	120 x 76 x 85 h	**1.381,00 €**
PLVF150	●		150 x 76 x 85 h	**1.489,00 €**

GAM1500TR GAM70TR VORDERE AUSGANGSTISCHE

Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
7PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	80 x 70 X 85 h	**540,00 €**
7PL120	●	Ausgangstisch, unteres Brett	120 x 70 X 85 h	**679,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Zubehör

GAM1600E GAM80E Zulauf- und Auslauftische rechts und links

Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
7MT10	●	Winkelplatte	78 x 10 x 15 h	**129,00** €
7PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	80 x 70 x 85 h	**540,00** €
7PL120	●	Ausgangstisch, unteres Brett	120 x 70 x 85 h	**679,00** €
9PLV120	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	120 x 89 x 85 h	**1.400,00** €
9PLVF150	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	150 x 89 x 85 h	**1.679,00** €

GAM1600E GAM80E VORDERE AUSGANGSTISCHE

Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
8PL80	●	Ausgangstisch, unteres Brett	80 x 77 x 85 h	**551,00** €
8PL120	●	Ausgangstisch, unteres Brett	120 x 77 x 85 h	**702,00** €

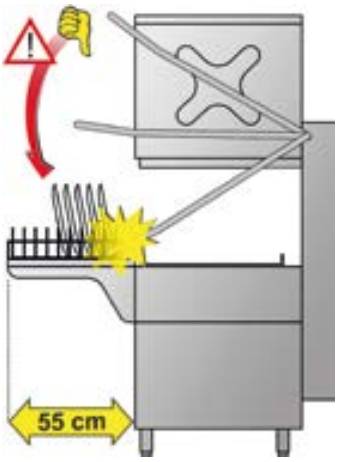
DUSCHE

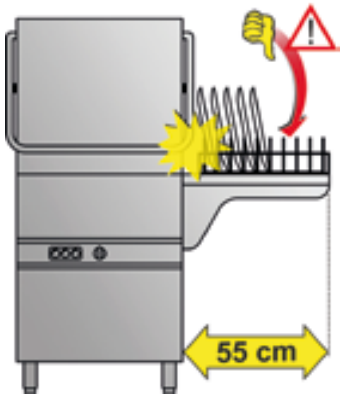
Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
DOC100	●	Dusche	-	**378,00** €
DOC200	●	Dusche + Wasserhahn	-	**432,00** €

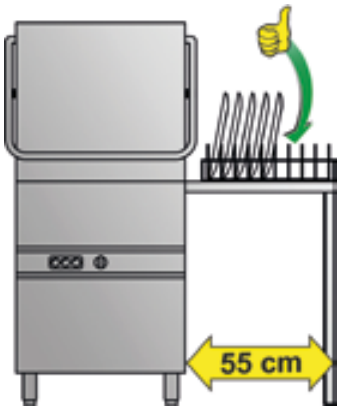
Tischinstallation

Korb 50x50 cm

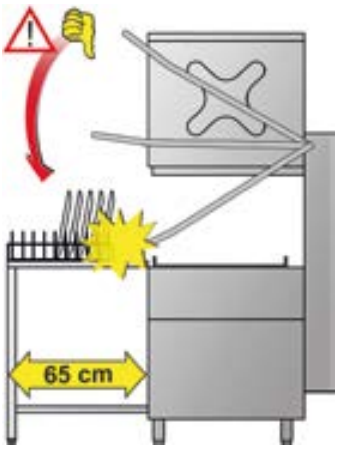
GAM1200E ML55

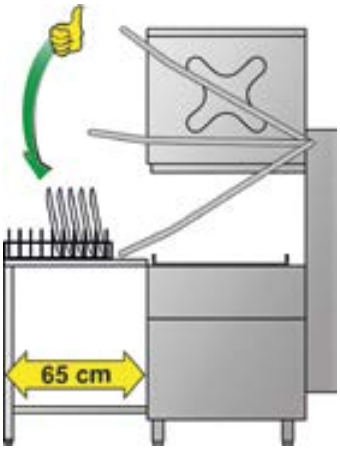


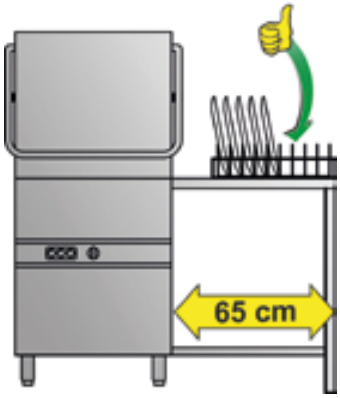




GAM1200E ML65 PL65



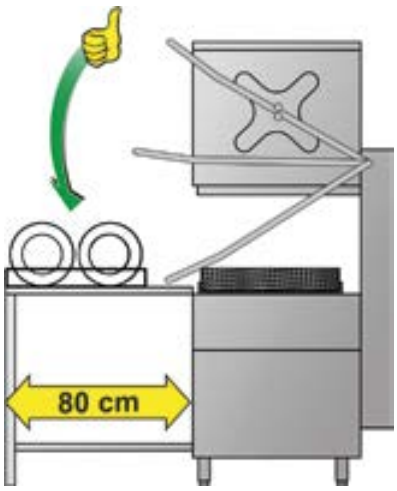




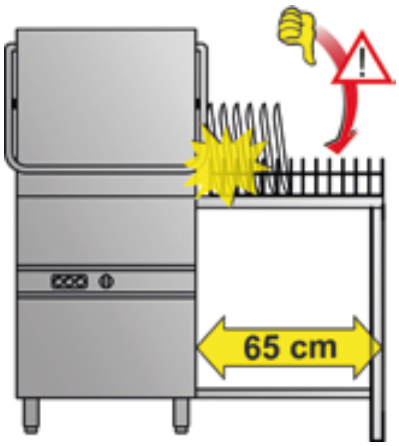
Tischinstallation

Korb 50x50 cm

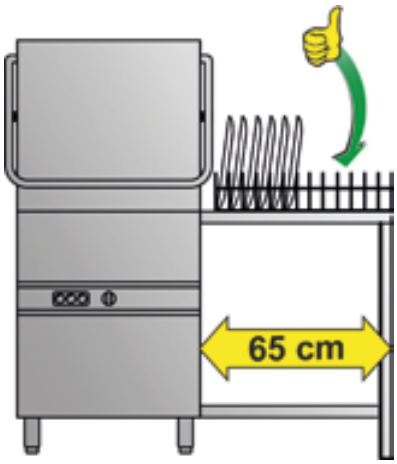
GAM1500E 7PL80



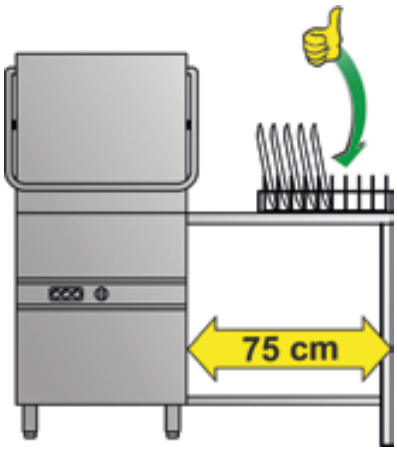
GAM1500E PL65



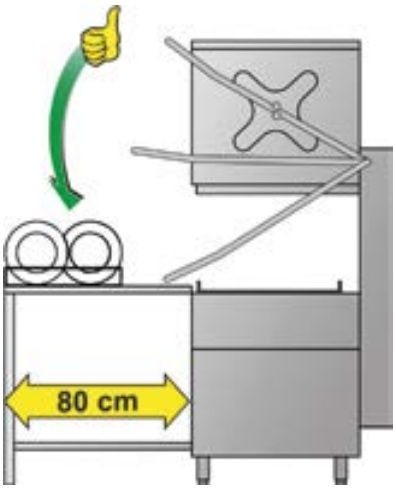
GAM1500E PL65



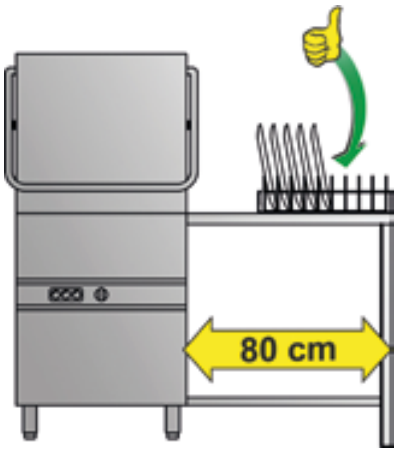
GAM1500E PL75



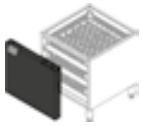
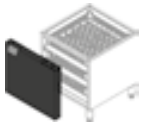
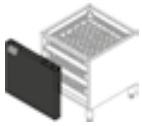
GAM1600E 8PL80



GAM1600E 7PL80



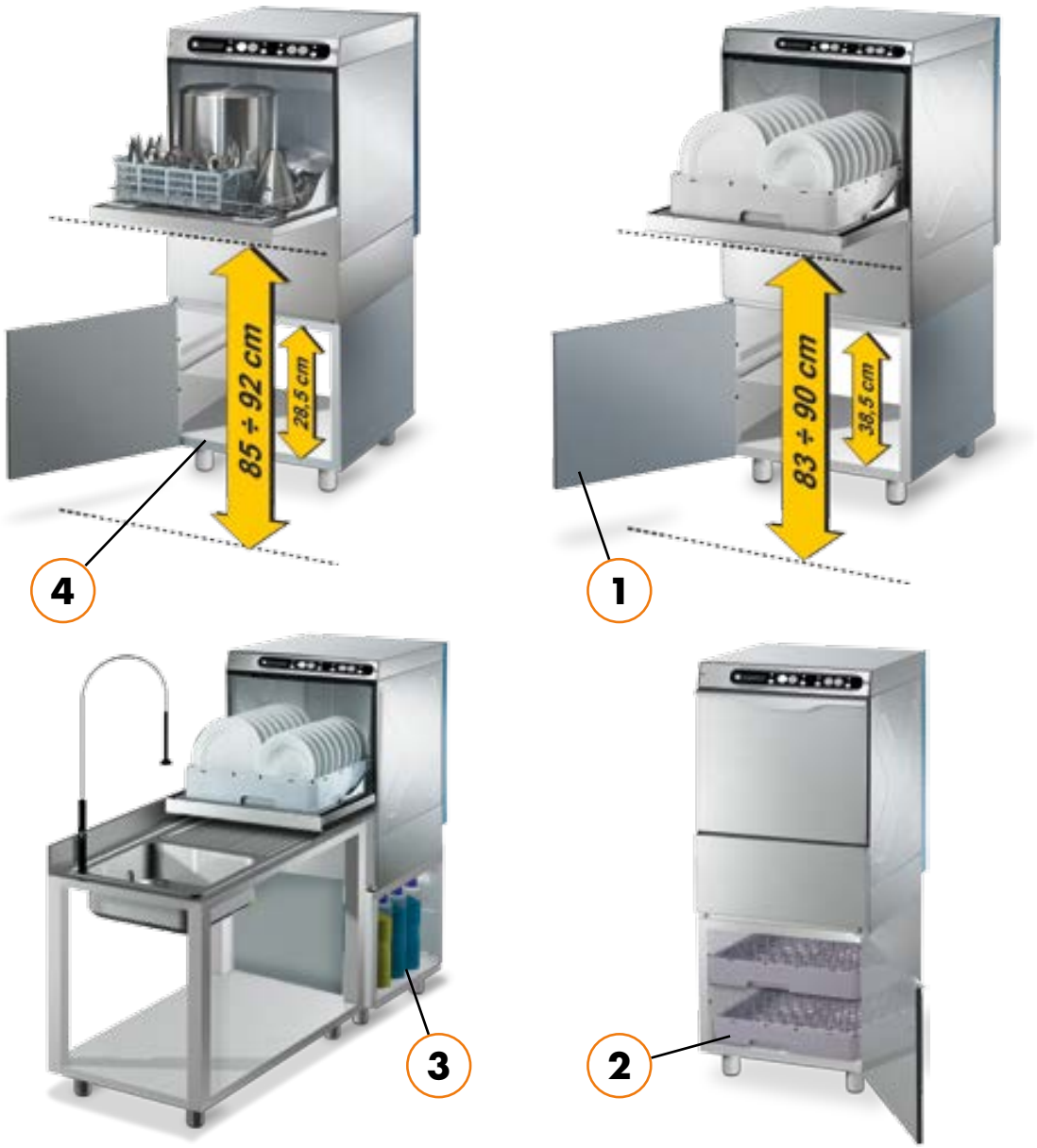
Unterschrank aus Edelstahl

	Kode		Beschreibung	Artikel	Preis
	SPI40	●	Zusätzlicher Unterschrank aus Edelstahl Maße 58x56,5x45h + Stellfüße H12-19cm	GAM540E GAM560E GAM540PSE GAM560E GAM580E GAM580PSE GAM50E GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E	378,00 €
	SPI50	●	Zusätzlicher Unterschrank aus Edelstahl Maße 59,5x59x45h + Stellfüße H12-19cm	GAM840E GAM84E	399,00 €
	SPI60	●	Zusätzlicher Unterschrank aus Edelstahl Maße 69,5x71x35h + Stellfüße H12-19cm	GAM950ER GAM950PSE GAM960E GAM960PSE GAM95TR GAM96PSE	486,00 €
	**PB40**	●	Zusätzliche Tür aus Edelstahl für SPI40	-	227,00 €
	**PB50**	●	Zusätzliche Tür aus Edelstahl für SPI50	-	227,00 €
	**PB60**	●	Zusätzliche Tür aus Edelstahl für SPI60	-	249,00 €
	1000090K	●	Stellfüße aus rostfreiem Stahl 12-19cm	GAM540E GAM560E GAM540PSE GAM560PSE GAM580E GAM580PSE GAM50E GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E	216,00 €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Unterbau aus Edelstahl

Unterbau aus Edelstahl mit verstellbarer Tür für Geschirrspüler und Gläserspüler



1. Wechselbarer Türanschlag
2. Serienmäßige Korbführungen 50x50
3. Halterung mit wechselbarem Anschlag
4. Serienmäßiger Einlegeboden aus Edelstahl

Körbe für Geschirrspüler

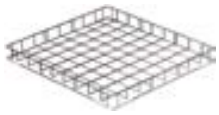
	Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
	1155	●	Teelöffelhalter	11 x 11 x 13	**7,00** €
	1153	●	Untertassenhalter mit 12 Einteilungen	29,5 x 9 x 8	**17,00** €
	1154	●	Besteckhalter mit 8 Fächern	49 x 23 x 14	**52,00** €
	207035	●	Runder Korb aus Plastik	Ø 35 x 16	**54,00** €
	207054	●	Quadratischer Korb aus Plastik	35 x 35 x 15	**50,00** €
	208035	●	Runder Korb aus Plastik	Ø 39 x 16	**57,00** €
	208052	●	Korb mit Kompartanlagen für Weingläser	40 x 40 x 18	**81,00** €
	208054	●	Quadratischer Korb aus Plastik	40 x 40 x 15	**54,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Körbe für Geschirrspüler

Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis	
208055	●	Korb aus Plastik für 9 Teller	40 x 40 x 12	**57,00** €	
210052	●	Schrägliegender Korb für Weingläser	45 x 45 x 18	**85,00** €	
210054	●	Quadratischer Korb aus Plastik	45 x 45 x 15	**61,00** €	
210055	●	Korb für 14 Teller	45 x 45 x 15	**61,00** €	
640200	●	Korb für Backbleche mit 4 Fächern	50 x 50 x 20	**115,00** €	
640205	●	Drahtkorb für Gläser GAM840E GAM84E GAM1500E GAM70E	50 x 60 x 10	**95,00** €	
640222	●	Drahtkorb für 16 Teller Ø30 GAM840E GAM84E GAM1500E GAM70E	50 x 60 x 10	**95,00** €	
800052	●	Schrägliegender Korb für Weingläser	50 x 50 x 18	**135,00** €	
800200	●	Korb für Backbleche	50 x 50 x 10	**68,00** €	

Körbe für Geschirrspüler

	Kode		Beschreibung	Maße cm	Preis
	800201	●	Quadratischer Korb aus Plastik	50 x 50 x 10	**46,00** €
	800202	●	Quadratischer Korb aus Plastik	50 x 50 x 10	**54,00** €
	800211	●	Plastik Korb für 18 Teller	50 x 50 x 10	**54,00** €
	**950201**	●	Drahtkorb aus rostfreiem Stahl GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E GAM80E GAM95E GAM96E GAM98E	60 x 67 x 10	**122,00** €
	1159	●	Korb für Backbleche mit 5 Fächer GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E GAM80E GAM95E GAM96E GAM98E	60 x 67 x 25	**122,00** €
	1160	●	Tellereinsatz 13 Stück GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E GAM80E GAM95E GAM96E GAM98E	65,5 x 24 x 13	**68,00** €
	1180	●	Besteckhalter-Korb aus rostfreiem Stahl GAM1600E GAM950E GAM960E GAM980E GAM80E GAM95E GAM96E GAM98E	64 x 57 x 6	**129,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Wandhauben mit Motor

Tiefe 700 - Komplett geschweißt
mit Motor, Digital-Regler, Beleuchtung und Filter.

Modelle ESVM
Wandhauben mit Motor, Regler & Beleuchtung

Wandhauben mit Motor
komplett geschweißt mit Motor, Digitalregler, Beleuchtung und Filter.
Die hochwertigen Wandhauben sind top verarbeitet und komplett geschweißt wodurch ein Tropfen von Fett und Kondenswasser von Kanten verhindert wird.
Mit Digitalregler, Labyrinthfilter, Beleuchtung und Fettablasshahn.

Tiefe 700 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	A x B x C x I mm	Motor	Lampen	Preis
ESVM 7/10	●	1000 x 700 x 550 mm	400 x 400	2	230 x 200 x 245	1x184W	2x20W	**1.428,00 €**
ESVM 7/12	●	1200 x 700 x 550 mm	500 x 400	2	230 x 200 x 245	1x184W	2x20W	**1.495,00 €**
ESVM 7/14	●	1400 x 700 x 550 mm	400 x 400	3	230 x 200 x 245	1x184W	3x20W	**1.600,00 €**
ESVM 7/16	●	1600 x 700 x 550 mm	400 x 400	3	230 x 200 x 245	1x184W	3x20W	**1.674,00 €**
ESVM 7/18	●	1800 x 700 x 550 mm	500 x 400	3	230 x 200 x 245	1x184W	3x20W	**1.848,00 €**
ESVM 7/20	●	2000 x 700 x 550 mm	400 x 400	4	300 x 270 x 215	1x420W	4x20W	**1.975,00 €**
ESVM 7/22	●	2200 x 700 x 550 mm	400 x 400	4	300 x 270 x 215	1x420W	4x20W	**2.068,00 €**
ESVM 7/24	●	2400 x 700 x 550 mm	500 x 400	4	300 x 270 x 215	1x420W	4x20W	**2.142,00 €**
ESVM 7/26	●	2600 x 700 x 550 mm	500 x 400	4	300 x 270 x 215	1x420W	5x20W	**2.223,00 €**
ESVM 7/28	●	2800 x 700 x 550 mm	500 x 400	5	300 x 270 x 215	1x420W	5x20W	**2.335,00 €**
ESVM 7/30	●	3000 x 700 x 550 mm	500 x 400	5	300 x 270 x 215	1x420W	5x20W	**2.414,00 €**

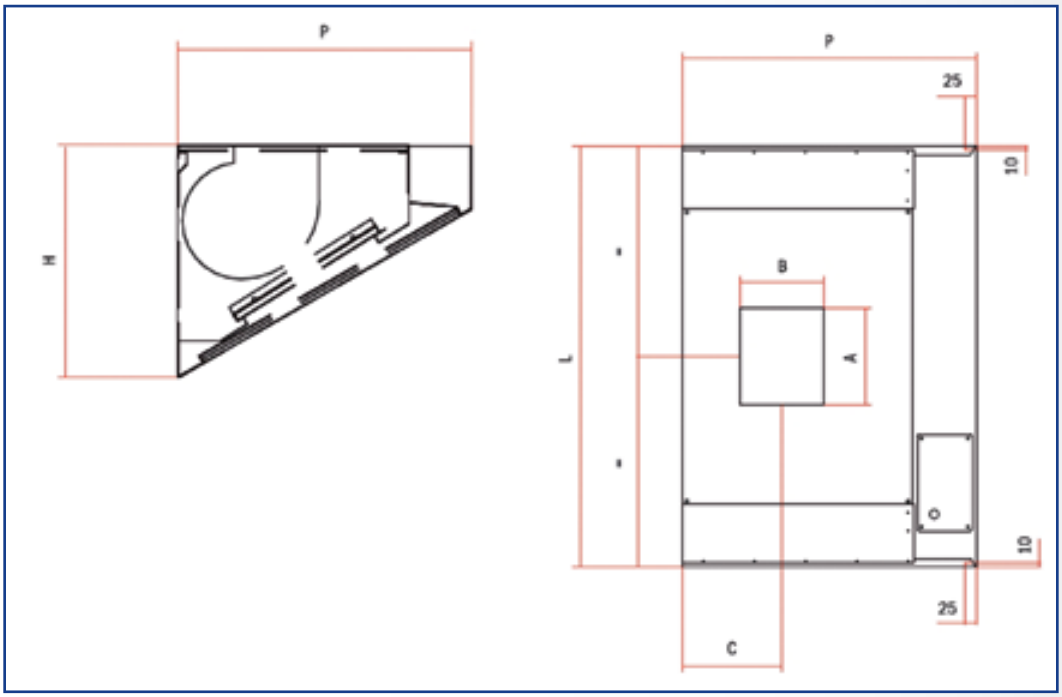
● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Wandhauben mit Motor

Tiefe 900 - Komplett geschweißt
mit Motor, Digital-Regler, Beleuchtung und Filter.

Tiefe 900 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	A x B x C x I mm	Motor	Lampen	Preis
ESVM 9/10	●	1000 x 900 x 550 mm	400 x 500	2	230 x 200 x 245	1x184 W	2 x 20 W	**1.534,00 €**
ESVM 9/12	●	1200 x 900 x 550 mm	500 x 500	2	230 x 200 x 245	1x184 W	2 x 20 W	**1.632,00 €**
ESVM 9/14	●	1400 x 900 x 550 mm	400 x 500	3	230 x 200 x 245	1x184 W	3 x 20 W	**1.726,00 €**
ESVM 9/16	●	1600 x 900 x 550 mm	400 x 500	3	300 x 270 x 215	1x420 W	3 x 20 W	**1.918,00 €**
ESVM 9/18	●	1800 x 900 x 550 mm	500 x 500	3	300 x 270 x 215	1x420 W	3 x 20 W	**2.049,00 €**
ESVM 9/20	●	2000 x 900 x 550 mm	400 x 500	4	300 x 270 x 215	1x420 W	4 x 20 W	**2.135,00 €**
ESVM 9/22	●	2200 x 900 x 550 mm	400 x 500	4	300 x 270 x 215	1x420 W	4 x 20 W	**2.218,00 €**
ESVM 9/24	●	2400 x 900 x 550 mm	500 x 500	4	300 x 270 x 215	1x420 W	4 x 20 W	**2.363,00 €**
ESVM 9/26	●	2600 x 900 x 550 mm	500 x 500	4	300 x 270 x 270	1x420 W	5 x 20 W	**2.442,00 €**
ESVM 9/28	●	2800 x 900 x 550 mm	500 x 500	5	300 x 270 x 270	1x420 W	5 x 20 W	**2.573,00 €**
ESVM 9/30	●	3000 x 900 x 550 mm	500 x 500	5	300 x 270 x 270	1x420 W	5 x 20 W	**2.653,00 €**



Wandhauben ohne Motor

**Komplett geschweißt mit Labyrinthfilter und Fettablasshahn.
Ohne Beleuchtung.**

Modelle ES
Wandhauben ohne Motor
komplett durchgeschweißt

Wandhauben ohne Motor.
Die hochwertigen Wandhauben sind top verarbeitet und komplett geschweißt wodurch ein Tropfen von Fett und Kondenswasser von Kanten verhindert wird.
Mit Labyrinthfilter und Fettablasshahn.
Ohne Beleuchtung.
Alle Sondermaße möglich.

Zubehör
Daylight Neonlampe 1 x 18W **149,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 36W **169,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 58W **199,00** €
Externer Regler Modelle REG-M (für einen Motor) **157,00** €
Externer Regler Modelle REG-2M (für zwei Motoren) (Maximum 12A) **330,00** €

Tiefe 700 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	A x B x C x I mm	Motor m^2 / h	Lampen (Zubehör)	Preis
ES 7/10	●	1000 x 700 x 450 mm	400 x 400	2	200 x 200 x 250	900	1x18W	**695,00** €
ES 7/12	●	1200 x 700 x 450 mm	500 x 400	2	200 x 200 x 250	1100	1x18W	**766,00** €
ES 7/14	●	1400 x 700 x 450 mm	400 x 400	3	250 x 250 x 250	1250	1x18W	**844,00** €
ES 7/16	●	1600 x 700 x 450 mm	400 x 400	3	250 x 250 x 250	1400	1x36W	**911,00** €
ES 7/18	●	1800 x 700 x 450 mm	500 x 400	3	250 x 250 x 250	1600	1x36W	**997,00** €
ES 7/20	●	2000 x 700 x 450 mm	400 x 400	4	250 x 250 x 250	1800	1x36W	**1.081,00** €
ES 7/22	●	2200 x 700 x 450 mm	400 x 400	4	250 x 250 x 250	1950	1x58W	**1.145,00** €
ES 7/24	●	2400 x 700 x 450 mm	500 x 400	4	300 x 300 x 250	2200	1x58W	**1.224,00** €
ES 7/26	●	2600 x 700 x 450 mm	500 x 400	4	300 x 300 x 250	2300	1x58W	**1.324,00** €
ES 7/28	●	2800 x 700 x 450 mm	500 x 400	5	250x250x250x1400	2500	1x58W	**1.404,00** €
ES 7/30	●	3000 x 700 x 450 mm	500 x 400	5	250x250x250x1500	2700	1x58W	**1.481,00** €

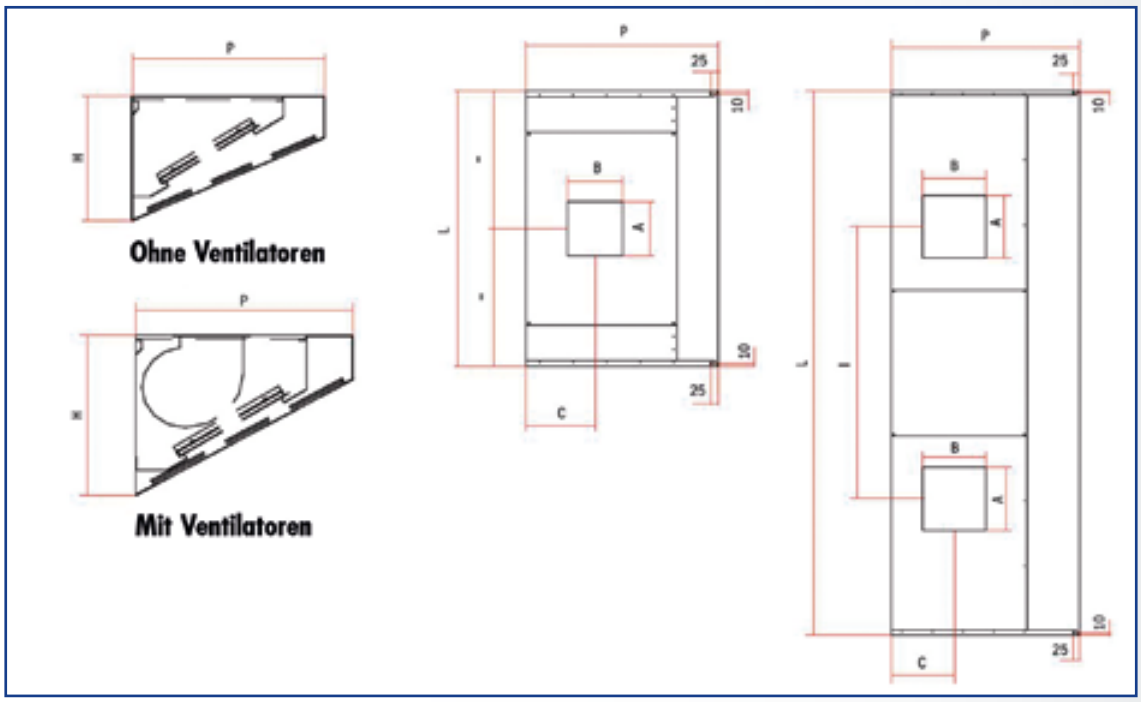
● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Wandhauben ohne Motor

Komplett geschweißt mit Labyrinthfilter und Fettablasshahn.
Ohne Beleuchtung.

Tiefe 900 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	A x B x C x I mm	Motor m^2 / h	Lampen (Zubehör)	Preis
ES 9/10	●	1000 x 900 x 450 mm	400 x 400	2	200 x 200 x 300	1100	1x18W	**760,00** €
ES 9/12	●	1200 x 900 x 450 mm	500 x 400	2	200 x 200 x 300	1400	1x18W	**812,00** €
ES 9/14	●	1400 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	250 x 250 x 300	1600	1x18W	**892,00** €
ES 9/16	●	1600 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	250 x 250 x 300	1800	1x36W	**960,00** €
ES 9/18	●	1800 x 900 x 450 mm	500 x 400	3	250 x 250 x 300	2000	1x36W	**1.067,00** €
ES 9/20	●	2000 x 900 x 450 mm	400 x 400	4	300 x 300 x 300	2250	1x36W	**1.132,00** €
ES 9/22	●	2200 x 900 x 450 mm	400 x 400	4	300 x 300 x 300	2500	1x58W	**1.244,00** €
ES 9/24	●	2400 x 900 x 450 mm	500 x 400	4	300 x 300 x 300	2700	1x58W	**1.290,00** €
ES 9/26	●	2600 x 900 x 450 mm	500 x 400	4	300x300x250x1300	2950	1x58W	**1.391,00** €
ES 9/28	●	2800 x 900 x 450 mm	500 x 400	5	300x300x250x1400	3200	1x58W	**1.481,00** €
ES 9/30	●	3000 x 900 x 450 mm	500 x 400	5	300x300x250x1500	3400	1x58W	**1.556,00** €



Zentral- Deckenhauben ohne Motor

Komplett geschweißt

Modelle EC
Deckenhauben ohne Motor

Die hochwertigen Deckenhauben sind top verarbeitet und komplett geschweißt wodurch ein Tropfen von Fett und Kondenswasser von Kanten verhindert wird.
Mit Labyrinthfilter und Fettablasshahn.
Alle Sondermaße möglich.

Auf Wunsch auch komplett mit Motor, Regler und Beleuchtung.

Zubehör
Daylight Neonlampe 1 x 18W **149,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 36W **169,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 58W **199,00** €
Externer Regler Modelle REG-M (für einen Motor) **157,00** €
Externer Regler Modelle REG-2M (für zwei Motoren) (Maximum 12A) **330,00** €

Tiefe 1400 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³/h*	Lampen (Zubehör)	A x B x C x l mm	Preis
EC 14/12	●	1200 x 1400 x 450 mm	500 x 400	4	2100	2x18W	250 x 250 x 700	**1.129,00** €
EC 14/14	●	1400 x 1400 x 450 mm	500 x 400	4	2500	2x18W	250 x 250 x 700	**1.237,00** €
EC 14/16	●	1600 x 1400 x 450 mm	400 x 400	6	2800	2x36W	300 x 300 x 700	**1.317,00** €
EC 14/18	●	1800 x 1400 x 450 mm	500 x 400	6	3200	2x36W	300 x 300 x 700	**1.465,00** €
EC 14/20	●	2000 x 1400 x 450 mm	400 x 400	8	3500	2x36W	300 x 300 x 700	**1.595,00** €
EC 14/22	●	2200 x 1400 x 450 mm	400 x 400	8	3900	2x58W	400 x 300 x 700	**1.665,00** €
EC 14/24	●	2400 x 1400 x 450 mm	500 x 400	8	4200	2x58W	400 x 300 x 700	**1.837,00** €
EC 14/26	●	2600 x 1400 x 450 mm	500 x 400	8	4600	2x58W	400 x 300 x 700	**1.902,00** €
EC 14/28	●	2800 x 1400 x 450 mm	500 x 400	10	4900	2x58W	300x300x700 l=1400	**2.072,00** €
EC 14/30	●	3000 x 1400 x 450 mm	500 x 400	10	5300	2x58W	300x300x700 l=1500	**2.195,00** €
EC 14/32	●	3200 x 1400 x 450 mm	500 x 400	10	5600	4x36W	300x300x700 l=1600	**2.288,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

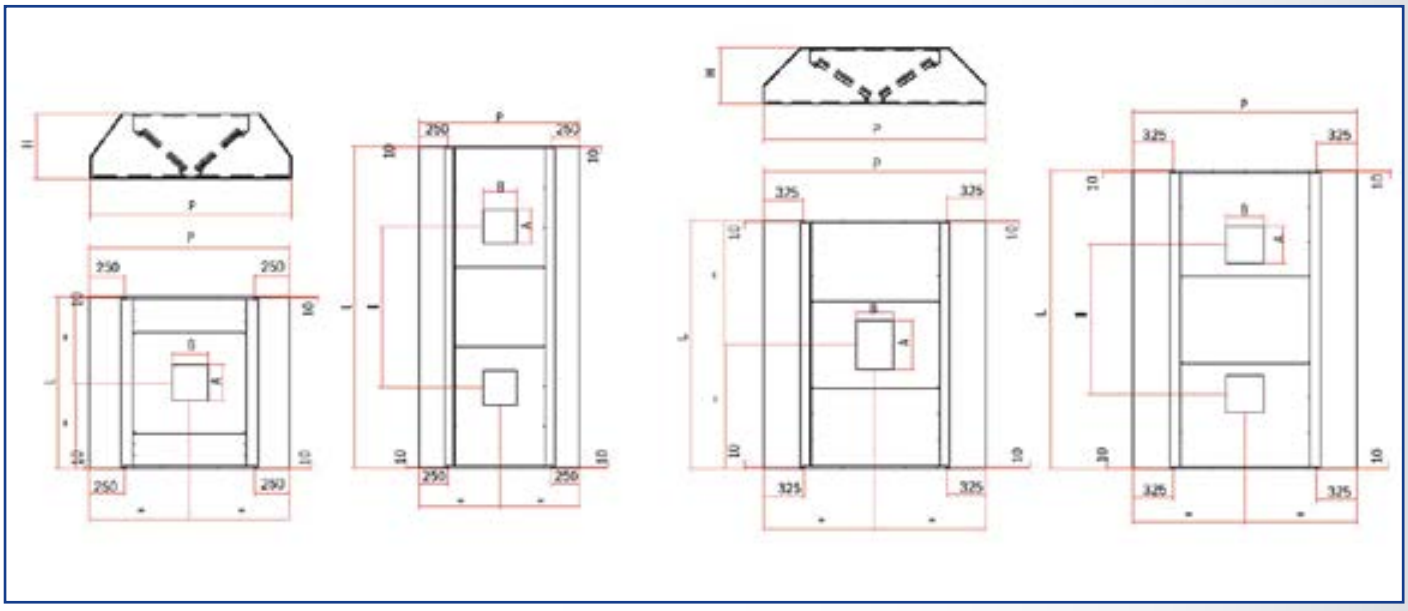
Zentral- Deckenhauben ohne Motor

Komplett geschweißt

Tiefe 1800 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³/h*	Lampen (Zubehör)	A x B x C x I mm	Preis
EC 18/18	●	1800 x 1800 x 450 mm	500 x 500	6	4050	2x36W	400 x 300 x 900	**1.721,00 €**
EC 18/20	●	2000 x 1800 x 450 mm	400 x 500	8	4550	2x36W	400 x 300 x 900	**1.941,00 €**
EC 18/22	●	2200 x 1800 x 450 mm	400 x 500	8	5000	2x58W	400 x 300 x 900	**2.019,00 €**
EC 18/24	●	2400 x 1800 x 450 mm	500 x 500	8	5450	2x58W	300x300x900 l=1200	**2.189,00 €**
EC 18/26	●	2600 x 1800 x 450 mm	500 x 500	8	5900	2x58W	300x300x900 l=1300	**2.269,00 €**
EC 18/28	●	2800 x 1800 x 450 mm	500 x 500	10	6350	2x58W	300x300x900 l=1400	**2.479,00 €**
EC 18/30	●	3000 x 1800 x 450 mm	500 x 500	10	6800	2x58W	300x300x900 l=1500	**2.639,00 €**
EC 18/32	●	3200 x 1800 x 450 mm	500 x 500	10	7250	4x36W	300x300x900 l=1600	**2.719,00 €**
EC 18/34	●	3400 x 1800 x 450 mm	500 x 500	12	7700	4x36W	300x300x900 l=1700	**2.829,00 €**
EC 18/36	●	3600 x 1800 x 450 mm	500 x 500	12	8200	4x36W	400x300x900 l=1800	**3.009,00 €**
EC 18/38	●	3800 x 1800 x 450 mm	500 x 500	12	8600	4x36W	400x300x900 l=1900	**3.109,00 €**

* Durchschnittliche Abluftleistung 0,35m/sec



Kasten-Wandhauben

Modelle EP
Wandhauben ohne Motor

Die hochwertigen Wandhauben sind top verarbeitet und komplett geschweißt wodurch ein Tropfen von Fett und Kondenswasser von Kanten verhindert wird.
Mit Labyrinthfilter und Fettablasshahn.
Ohne Beleuchtung.

Alle Sondermaße möglich,
Auch mit Motor, Regler und Beleuchtung lieferbar.

Zubehör
Daylight Neonlampe 1 x 18W **149,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 36W **169,00** €
Daylight Neonlampe 1 x 58W **199,00** €
Externer Regler Modelle REG-M (für einen Motor) **157,00** €
Externer Regler Modelle REG-2M (für zwei Motoren) (Maximum 12A) **330,00** €

Tiefe 900 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³/h*	Lampen (Zubehör)	A x B x C x l mm	Preis
EP 9/10	●	1000 x 900 x 450 mm	400 x 500	2	1100	1x18W	200 x 200 x 300	**844,00** €
EP 9/12	●	1200 x 900 x 450 mm	500 x 500	2	1400	1x18W	200 x 200 x 300	**888,00** €
EP 9/14	●	1400 x 900 x 450 mm	400 x 500	3	1600	1x18W	250 x 250 x 300	**971,00** €
EP 9/16	●	1600 x 900 x 450 mm	400 x 500	3	1800	1x36W	250 x 250 x 300	**1.041,00** €
EP 9/18	●	1800 x 900 x 450 mm	500 x 500	3	2000	1x36W	250 x 250 x 300	**1.132,00** €
EP 9/20	●	2000 x 900 x 450 mm	400 x 500	4	2250	1x36W	300 x 300 x 300	**1.217,00** €
EP 9/22	●	2200 x 900 x 450 mm	400 x 500	4	2500	1x58W	300 x 300 x 300	**1.299,00** €
EP 9/24	●	2400 x 900 x 450 mm	500 x 500	4	2700	1x58W	300 x 300 x 300	**1.373,00** €
EP 9/26	●	2600 x 900 x 450 mm	500 x 500	4	2950	1x58W	300x300x300 l=1300	**1.470,00** €
EP 9/28	●	2800 x 900 x 450 mm	500 x 500	5	3200	1x58W	300x300x300 l=1400	**1.562,00** €
EP 9/30	●	3000 x 900 x 450 mm	500 x 500	5	3400	1x58W	300x300x300 l=1500	**1.641,00** €

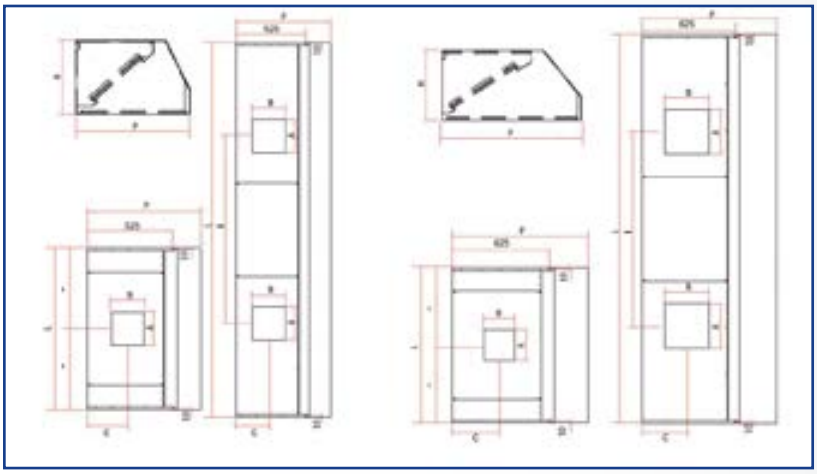
● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kasten-Wandhauben

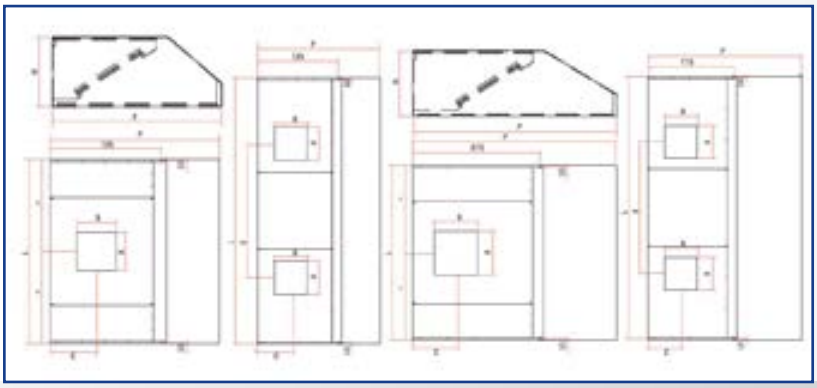
Tiefe 1100 - Komplett geschweißt

Modell		Außenmaße L x P x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³/h*	Lampen (Zubehör)	A x B x C x I mm	Preis
EP 11/12	●	1200 x 1100 x 450 mm	500 x 500	2	1700	1x18W	250 x 250 x 300	**943,00 €**
EP 11/14	●	1400 x 1100 x 450 mm	400 x 500	3	1950	1x18W	250 x 250 x 300	**1.026,00 €**
EP 11/16	●	1600 x 1100 x 450 mm	400 x 500	3	2200	1x36W	300 x 300 x 300	**1.105,00 €**
EP 11/18	●	1800 x 1100 x 450 mm	500 x 500	3	2500	1x36W	300 x 300 x 300	**1.202,00 €**
EP 11/20	●	2000 x 1100 x 450 mm	400 x 500	4	2800	1x36W	300 x 300 x 300	**1.296,00 €**
EP 11/22	●	2200 x 1100 x 450 mm	400 x 500	4	3100	1x58W	300 x 300 x 300	**1.379,00 €**
EP 11/24	●	2400 x 1100 x 450 mm	500 x 500	4	3400	1x58W	300x300x300 l=1200	**1.462,00 €**
EP 11/26	●	2600 x 1100 x 450 mm	500 x 500	4	3600	1x58W	300x300x300 l=1300	**1.561,00 €**
EP 11/28	●	2800 x 1100 x 450 mm	500 x 500	5	3900	1x58W	300x300x300 l=1400	**1.659,00 €**
EP 11/30	●	3000 x 1100 x 450 mm	500 x 500	5	4200	1x58W	300x300x300 l=1500	**1.745,00 €**
EP 11/32	●	3200 x 1100 x 450 mm	500 x 500	5	4500	2x36W	300x300x300 l=1600	**1.834,00 €**

* Durchschnittliche Abluftleistung 0,35m/sec



EP 900



EP 1100

GAS - China - Herde

CC01

CC02

Gas-China-Herde mit offenem Unterbau

Hochwertige Geräte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Hochleistungsbrenner aus Gusseisen

- Korpus komplett aus Edelstahl
- Schmutzschublade unter den Brennern
- lieferbar auch als Tischgerät ohne Unterbau
- lieferbar mit und ohne Aufkantung
- höhenverstellbare Füße

CC03

CC04

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Watt	Gewicht	Preis
CC01	●	700 x 700 x 850 mm	14 kW	147	98 Kg	**1.799,00** €
CC02	●	1400 x 700 x 850 mm	2 x 14 kW	220	157 Kg	**3.499,00** €
CC03	●	1800 x 700 x 850 mm	3 x 14 kW	300 410	205 Kg	**4.149,00** €
CC04	●	2400 x 700 x 850 mm	4 x 14 kW	300 410	245 Kg	**4.999,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

GAS - China - Herde

Gas-China-Herde mit offenem Unterbau

Hochwertige Geräte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Hochleistungsbrenner aus Gusseisen

- Korpus komplett aus Edelstahl
- Schmutzschublade unter den Brennern
- lieferbar auch als Tischgerät ohne Unterbau
- höhenverstellbare Füße

CC062

CC082

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Watt	Gewicht	Preis
CC042	●	1300 x 1400 x 850 mm	4 x 14 kW	147	230 Kg	**5.159,00** €
CC062	●	1800 x 1400 x 850 mm	6 x 14 kW	220	370 Kg	**7.492,00** €
CC082	●	2400 x 1400 x 850 mm	8 x 14 kW	300 410	540 Kg	**9.759,00** €

Herde

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

Küchserie 600 / 700 / UNICO

GAM Küchengeräte

Die Geräte sind für den Dauereinsatz in der Gastronomie konzipiert und dementsprechend robust und großzügig ausgelegt.

Schnelle und hohe Hitze sind oft ausschlaggebend für ein gutes Kochergebnis. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie sich auf Ihre Küche verlassen können. Servieren Sie Ihren Gästen auch in Stoßzeiten perfekt zubereitete Speisen und Gerichte mit der GAM Küchenserie.

Unsere Geräte halten das was sie versprechen und sind somit nur eine einmalige und gute Investition.

Qualität zahlt sich aus!

Elektro und Gas Kochenebene

6UCBG02

GAS-Herde mit 2 - 4 Flammen

Ein Highlight für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl. Sehr schnelle Regulierung der Hitze innerhalb von Sekunden und der dadurch eingesparte Energieverbrauch zeichnen Gas-Herde aus. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung durch abnehmbare Teile.

- einfache Wartung
- hohe Energieersparnis
- schnelle Regulierung der Hitze
- Einsatz unebener Töpfe und Pfannen möglich

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UCBG02		●	350 x 630 x 285 mm	9.5 kW	-	**749,00 €**
6UCBG04		●	700 x 630 x 285 mm	19 kW	-	**1.169,00 €**
Zubehörelektrische Zündanlage für Kochenebene					2 Flammen 4 Flammen	**59,00 €** **114,00 €**

6UCTEM02

ELEKTRO-Herde mit 2 - 4 Platten

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach. Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Die Geräte sind aus Edelstahl.
Sie sind mit runden Gusseisen Platten Ø 220 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind. Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UCTEM02		●	350 x 630 x 285 mm	4 kW / 230 V	-	**649,00 €**
6UCTEM04		●	700 x 630 x 285 mm	8 kW / 230 V	-	**1.029,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Elektro und Gas Kochenebene
mit Backofen

GAS-Herde mit Backofen 4 - 6 Flammen

Eine Offenbarung für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl.

Mit Gas-Backofen oder Elektro-Backofen.

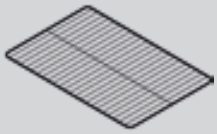
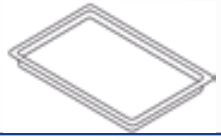
6UCBG14FG

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UCBG14FG		●	700 x 630 x 900 mm	23 kW	Backofen	**2.319,00** €
6UCBG14FV		●	700 x 630 x 900 mm	19 kW 3 kW / 230 V	Backofen ventiliert	**2.359,00** €
Zubehörelektrische Zündanlage für Kochenebene					4 Flammen	**117,00** €

ELEKTRO-Herde mit 2 - 4 Platten

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach.
Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Die Geräte sind aus Edelstahl.
Sie sind mit runden Gusseisen Platten Ø 220 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind.
Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.
Mit Elektro-Backofen.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UCTE14FV		●	700 x 630 x 900 mm	11 kW / 400 V	Backofen ventiliert	**2.199,00** €

Zubehör		Außenmaße B x T x H		Bemerkungen	Preis
GCF-1/1	●	530 x 325 mm		Verchromt	**27,00** €
TE20-1/1	●	530 x 325 x 20 mm		Edelstahl	**36,00** €
TE40-1/1	●	530 x 325 x 40 mm			**44,00** €
TE65-1/1	●	530 x 325 x 65 mm			**53,00** €

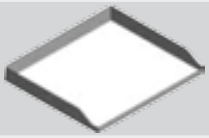
Gas und Elektro Grillplatten

6UFTG70LR

GAS-Grillplatten
und Elektro Grillplatten Top version.

Die Grillplatten ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UFTG35L		●	350 x 630 x 285 mm	6 kW	-	1.099,00 €
6UFTG70L		●	700 x 630 x 285 mm	12 kW	-	1.599,00 €
6UFTG70LR		●	700 x 630 x 285 mm	12 kW		1.699,00 €
6UFTE35ML		●	350 x 630 x 285 mm	3,6 kW / 230 V	-	1.049,00 €
6UFTE70ML		●	700 x 630 x 285 mm	7,2 kW / 230 V	-	1.639,00 €
6UFTE70MLR		●	700 x 630 x 285 mm	7,2 kW / 230 V		1.719,00 €

Zubehör		Außenmaße B x T x H		Bemerkungen	Preis
TEPA-35	●	330 x 510 x 60 mm		Spritzschutz abnehmbar	81,00 €
TEPA-70	●	680 x 510 x 60 mm			97,00 €
RAS-L	●			Glatt	42,00 €
RAS-R	●			Geriffelt	42,00 €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Gas und Elektro Friteusen

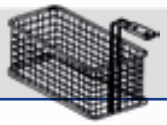
GAS-Friteusen und ELEK-TRO-Friteusen

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen.
Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl. Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung.
Geräte aus Edelstahl.

6UFRG08

6UFRE08

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UFRG08		●	350 x 630 x 285 mm 8 lt.	6 kW	Serienausstattung 1 x CFS8	**1.449,00** €
6UFRG16		●	700 x 630 x 285 mm 8 + 8 lt.	12 kW	Serienausstattung 2 x CFS8	**2.459,00** €
6UFRE08		●	350 x 630 x 285 mm 8 lt.	6,5 kW / 400 V	Serienausstattung 1 x CFS8	**1.079,00** €
6UFRE16		●	700 x 630 x 285 mm 8 + 8 lt.	13 kW / 400 V	Serienausstattung 2 x CFS8	**1.929,00** €

Zubehör			Außenmaße B x T x H		Bemerkungen	Preis
CFS8		●	228 x 280 x 100 mm		Korb	**72,00** €

Pommes - Wärmer, Elektro Bainmarie

6USPE35

ELEKTRO-Pommes-Wärmer

Die Erhitzung erfolgt über zwei Heizwiderstände, die durch einen Schalter gesteuert werden.

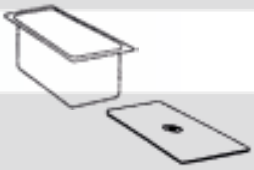
Modell	Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6USPE35	350 x 630 x 285 mm	0,8 kW / 230 V	Beckenabmessungen GN 2/3	**639,00** €
6UINF35		0,15 kW / 230 V	Infrarotlampe	**319,00** €

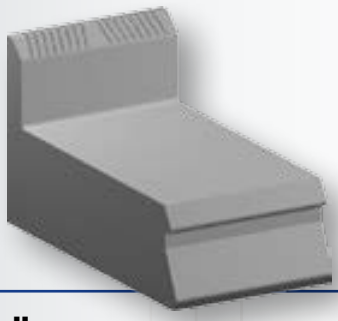
6UBME35

ELEKTRO-Bainmarie

Zum Warmhalten jeglicher Speisen eignen sich diese Wasserbäder hervorragend. Da keine Heizelemente im Becken vorhanden sind wird die Bildung von Kalk darauf verhindert und die Reinigung enorm erleichtert. Ebenso durch die abgerundeten Ecken im Becken.
Die elektrische Beheizung erfolgt über einen flachen Widerstand, welcher mit Silikonmaterial isoliert ist und direkt am unteren äusseren Wannenboden fixiert ist. Temperaturregelung von 30°-90°C.
* Lieferung erfolgt OHNE GN-Behälter.

Modell	Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
6UBME35	350 x 630 x 285 mm	0,8 kW / 230 V	Behälter GN 1/2 + GN 1/4	**839,00** €
VAS-1/2	325 x 265 x 150 mm		Edelstahl 18/10	**61,00** €
VAS-1/4	265 x 162 x 150 mm		Edelstahl 18/10	**42,00** €
COP-1/2	325 x 265 mm		Edelstahl 18/10	**22,00** €
COP-1/4	265 x 162 mm		Edelstahl 18/10	**16,00** €





TOP Neutralelemente

Modell	Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
6UEN/35	350 x 630 x 285 mm	1 Schublade	**305,00** €
6UEN/35C	350 x 630 x 285 mm		**469,00** €

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Unterbauten

Unterbau neutral offen oder geschlossen

Modell			Außenmaße B x T x H Leistung	Bemerkungen	Preis
6USU-35		●	350 x 525 x 615 mm	Unterbau neutral offen	**269,00** €
6USU-70		●	700 x 525 x 615 mm	Unterbau neutral offen	**303,00** €
6UMP-35		●	350 x 525 x 615 mm	Unterbau neutral geschlossen	**429,00** €
6UMP-70		●	700 x 525 x 615 mm	Unterbau neutral geschlossen	**497,00** €

Gasherde mit konventionellem Backofen und Umluftbackofen

U7CBG14

GAS-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Modelle U7CBG04 und U7CBG06 mit offenem Unterbau, die restlichen mit Backofen.. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Modell *			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
U7CBG04		●	800 x 730 x 900 mm	21,5 kW	mit offenem Unterbau	**1.619,00** €
U7CBG06		●	1200 x 730 x 900 mm	33,5 kW	mit offenem Unterbau	**2.119,00** €
U7CBG14		●	800 x 730 x 900 mm	29,2 kW	Backofen GN 2/1	**2.589,00** €
U7CBG14FE		●	800 x 730 x 900 mm	21,5 kW 5,5 kW / 400 V	Backofen GN 2/1	**2.999,00** €
U7CBG14FG		●	800 x 730 x 900 mm	25,5 kW	Backofen GN 1/1	**2.419,00** €
U7CBG14FV		●	800 x 730 x 900 mm	21,5 kW 3 kW / 230 V	Backofen GN 1/1	**2.679,00** €

*** Zubehör: elektrische Zündanlage für Kochenebene**	2 Flammen	**114,00** €
	4 Flammen	**169,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Gasherde mit konventionellem Backofen und Umluftbackofen

GAS-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl mit Backofen.
Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung.
Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

U7CBG16XL

Modell *			Außenmaße B x T x H	Leistung	Bemerkungen	Preis
U7CBG16		●	1200 x 730 x 900 mm	41,2 kW	Backofen GN 2/1	**3.099,00 €**
U7CBG16FE		●	1200 x 730 x 900 mm	33,5 kW 5,5 kW / 400 V	Backofen GN 2/1	**3.529,00 €**
U7CBG16FG		●	1200 x 730 x 900 mm	37,5 kW	Backofen GN 1/1	**2.899,00 €**
U7CBG16FV		●	1200 x 730 x 900 mm	33,5 kW 3 kW / 230 V	Backofen GN 1/1	**3.189,00 €**

Modell *			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht Umfang	Bemerkungen	Preis
U7CBG16XL		●	1200 x 730 x 900 mm Maße Backofen 975 x 650 x 365 h. mm	42,7 kW	174 kg 1,2 mc	Maxi Backofen	**3.399,00 €**

*** Zubehörelektrische Zündanlage für Kochenebene**	2 Flammen	**114,00 €**
	4 Flammen	**169,00 €**

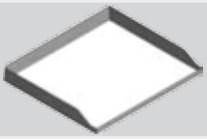
Gas und Elektro Grillplatten

U7FTG40L

GAS-Grillplatten und ELEKTRO Grillplatten mit offenem Unterbau.

Die Grillplatten ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis.

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht Umfang	Bemerkungen	Preis
U7FTG40L	🟢	400 x 730 x 900 mm	7 kW	68 kg 0,5 mc	-	**1.559,00 €**
U7FTE40L	🟢	400 x 730 x 900 mm	4,8 kW / 400 V	66 kg 0,5 mc	-	**1.629,00 €**
U7FTG80L **U7FTG80LR**	🟢 🟠	800 x 730 x 900 mm 800 x 730 x 900 mm	14 kW 14 kW	114 kg / 0,9 mc 114 kg / 0,9 mc	-	**2.239,00 €**
U7FTE80L **U7FTE80LR**	🟢 🟠	800 x 730 x 900 mm 800 x 730 x 900 mm	9,6 kW / 400 V 9,6 kW / 400 V	110 kg / 0,9 mc 110 kg / 0,9 mc	-	**2.319,00 €**

Zubehör		Außenmaße B x T x H		Bemerkungen	Preis
TEPA-35	🟠	366 x 576 x 60 mm		Spritzschutz abnehmbar	**84,00 €**
TEPA-70	🟠	761 x 576 x 60 mm			**109,00 €**
RAS-L	🟢			Glatt	**42,00 €**
RAS-R	🟢			Geriffelt	**42,00 €**

🟢 Lagerware 🟠 kurzfristig lieferbar 🔴 ca 10 Tage Lieferzeit

Elektro und Gas Friteusen

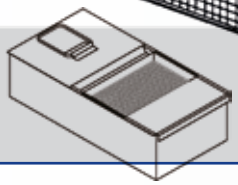
GAS-Friteusen und ELEKTRO-Friteusen

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen.
Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl. Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung. Geräte aus Edelstahl.

U7FRG-13

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht Umfang	Bemerkungen	Preis
U7FRG-13		●	400 x 730 x 900 mm 13 lt.	12 kW	60 kg / 0,5 mc	Serienausstattung 1 x CFU13 1 x BROU-7	**2.049,00** €
U7FRE-13		●	400 x 730 x 900 mm 13 lt.	12 kW / 400 V	50 kg / 0,5 mc	Serienausstattung 1 x CFU13 1 x BROU-7	**1.849,00** €
U7FRG-26		●	800 x 730 x 900 mm 13 + 13 lt.	24 kW	100 kg / 0,9 mc	Serienausstattung 1 x CFU13 2 x CMFU13 1 x BROU-7	**3.609,00** €
U7FRE-26		●	800 x 730 x 900 mm 13 + 13 lt.	24 kW / 400 V	77 kg / 0,9 mc	Serienausstattung 1 x CFU13 2 x CMFU13 1 x BROU-7	**3.239,00** €

Zubehör		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
CFU13	●	230 x 310 x 120 mm	Korb	**81,00** €
CMFU13	●	113 x 310 x 120 mm	Korb	**64.00** €
BROU-7	●	225 x 480 x 180 mm	Ölschüssel	**169,00** €



Elektro und Gas Nudelkocher

ELEKTRO-Nudelkocher und GAS Nudelkocher

Die Kochbehälter werden aus Edelstahl hergestellt, eine Legierung, die gegenüber Salz und Stärke auch bei hohen Temperaturen aussergewöhnlich korrosionsfest ist. Jedes Becken ist mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.

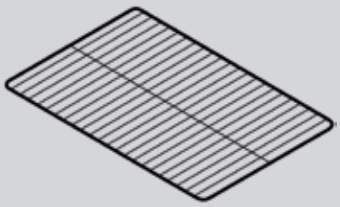
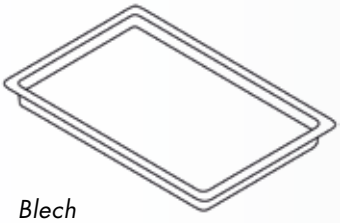
Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht Umfang	Bemerkungen	Preis
U7CPG40	●	400 x 730 x 900 mm 40 lt.	12,5 kW	60 kg / 0,5 mc	Beckenabmessungen GN 1/1	**2.499,00** €
U7CPE40	●	400 x 730 x 900 mm 40 lt.	9 kW / 400 V	55 kg / 0,5 mc	Beckenabmessungen GN 1/1	**2.619,00** €

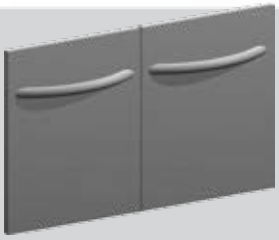
Die Körbe sind im Preis des Nudelkocher nicht inbegriffen.

Zubehöre		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
GN 1/1	●	488 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**219,00** €
GN 2/3	●	328 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**149,00** €
GN 1/2	●	243 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**135,00** €
GN 1/3	●	163 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**114,00** €
GN 1/6DX	●	163 x 143 x 230 mm	Edelstahl	**86,00** €
GN 1/6SX	●	163 x 143 x 230 mm	Edelstahl	**86,00** €
GN 1/6	●	∅ 152 x 230 mm	Edelstahl	**78,00** €
GN 1/1	●	565 x 365 mm	Edelstahl	**67,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Zubehör

		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
GCF-1/1	●	530 x 325 mm	Verchramt	28,00 €
GCF-9/7	●	530 x 650 mm		56,00 €
GCFM-9/7	●	974 x 645 mm für U7CBG16XL		70,00 €
		 *Rost*		
TE20-1/1	●	530 x 325 x 20 mm	Edelstahl	36,00 €
TE40-1/1	●	530 x 325 x 40 mm		44,00 €
TE65-1/1	●	530 x 325 x 65 mm		53,00 €
TE20-2/1	●	530 x 650 x 20 mm		81,00 €
TE40-2/1	●	530 x 650 x 40 mm		89,00 €
TE65-2/1	●	530 x 650 x 65 mm		103,00 €
		 *Blech*		

		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
TÜR FÜR NEUTRALELEMENT				
PR40-DX	●	400 mm	Flügeltüren 1/2 Modul	199,00 €
PR40-SX	●	400 mm		199,00 €
PR80	●	800 mm	Flügeltüren 1 Modul U7CBG06	419,00 €
PR12	●	1200 mm		469,00 €
				

Professionelle Küchen
Linie 700 Snack und 900 Snack

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

GAS-Herde mit 2 - 4 - 6 Flammen mit offenem Unterbau

Ein Highlight für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl beim Zubereiten ihrer Speisen. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Sehr schnelle Regulierung der Hitze innerhalb von Sekunden und der dadurch eingesparte Energieverbrauch zeichnen Gas-Herde aus. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung durch abnehmbare Teile. Die Zündung der Flamme erfolgt über Pilotflamme mit elektronischer Zündung.

- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- hohe Energieersparnis
- schnelle Regulierung der Hitze
- Einsatz unebener Töpfe und Pfannen möglich
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7CBG02		●	400 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW	50 kg	0,50 m³	**1.399,00** €
7CBG04		●	800 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW	85 kg	0,90 m³	**2.179,00** €
7CBG06		●	1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW	114 kg	1,20 m³	**2.959,00** €

GAS-Herde mit 2 - 4 - 6 Flammen TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TCG02		●	400 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW	38 kg	0,20 m³	**1.259,00** €
7TCG04		●	800 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW	69 kg	0,40 m³	**1.999,00** €
7TCG06		●	1200 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW	94 kg	0,60 m³	**2.759,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

GAS-Herde mit Backofen 4 - 6 Flammen

Eine Offenbarung für jeden Koch sind diese hoch wertigen Geräte aus Edelstahl beim Zubereiten ihrer Speisen. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung. Pilotflamme mit elektronischer Zündung.

Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner	Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
7CBG14			800 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW	7,7 kW 530x650x300	135 kg	0,90 m³	**3.269,00** €
7CBG14FE			800 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW	5,5 kW 530x650x300	135 kg	0,90 m³	**3.739,00** €
7CBG16			1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW	7,7 kW 530x650x300	167 kg	1,20 m3	**4.039,00** €
7CBG16FE			Futura (T1)	3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 530x650x300	167 kg	1,20 m3	**4.499,00** €

Herde

GAS-Herde mit Maxi-Backofen - 6 Flammen

Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
7CBG16XL		●	1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 5,5 kW	9,2 kW 970x650x360	174 kg	1,20 m³	**4.309,00** €
7CBG16XLE		●	1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 5,5 kW	8 kW 970x650x360	174 kg	1,20 m³	**5.069,00** €

GAS-Herde mit Backofen und Neutralschrank

Eine Offenbarung für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl beim Zubereiten ihrer Speisen. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung. Pilotflamme mit elektronischer Zündung.

Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
7CBG26 mit Neutralschrank		●	1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 5,5 kW	7,7 kW 530x650x360	183 kg	1,20 m³	**4.499,00** €
7CBG26FE mit Wärmeschrank		●	1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 530x650x360	183 kg	1,20 m³	**4.929,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

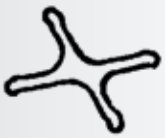
GAS-Herde mit Backofen und Wärmeschrank

Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.
Wärmeschrank:
Temperaturregelung von 30°-90°C.
Leistung 0,8 kW

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
7CBG26C mit Wärmeschrank			1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW	5,5 kW	3,5 kW	7,7 kW 530x650x360	186 kg	1,20 m³	**4.599,00** €
				5,5 kW	3,5 kW	5,5 kW				
7CBG26CFE mit Wärmeschrank			1200 x 730 x 900 mm	3,5 kW	5,5 kW	3,5 kW	5,5 kW 530x650x360	186 kg	1,20 m³	**5.029,00** €
				5,5 kW	3,5 kW	5,5 kW				

Herde Zubehör

	Modell		Bezeichnung	Maße B x T x H	Preis
	GV-700	●	Gussrost für Brenner aus verglastem Gusseisen	575 x 395 mm	**179,00** €
	**RID-9/7**	●	Flammenreduzierer verchromt	-	**11,00** €
	GCF-9/7	●	Backofenrost verchromt	530 x 650 mm	**56,00** €
	GCFM-9/7	●	Backofenrost verchromt für 7CBG16XL / 7CBG16XLE	974 x 645 mm	**70,00** €
	TE20-2/1	●	Backofenblech aus Edelstahl	530 x 650 x 20 mm	**81,00** €
	TE40-2/1	●	Backofenblech aus Edelstahl	530 x 650 x 40 mm	**89,00** €
	TE65-2/1	●	Backofenblech aus Edelstahl	530 x 650 x 65 mm	**102,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

ELEKTRO-Herde mit 2 - 4 - 6 Platten mit offenem Unterbau

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach. Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Die Geräte sind aus Edelstahl und machen somit die Reinigung und Instandhaltung zum Kinderspiel. Das Bedienfeld ist zudem abnehmbar, was die Wartung erheblich vereinfacht. Sie sind mit runden Gusseisen Platten Ø 220 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind. Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7CTE02			400 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW	40 kg	0,50 m³	**1.269,00** €
7CTE04			800 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	65 kg	0,90 m³	**1.769,00** €
7CTE06			1200 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	90 kg	1,20 m³	**2.279,00** €

ELEKTRO-Herde mit 2 - 4 - 6 Platten
TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TCE2T			400 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW	38 kg	0,20 m³	**1.099,00** €
7TCE4T			800 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 3,5 kW	69 kg	0,40 m³	**1.569,00** €
7TCE6T			1200 x 730 x 270 mm	3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW 3,5 kW 5,5 kW	94 kg	0,60 m³	**2.029,00** €

Herde

ELEKTRO-Herde mit Backofen 4 - 6 Platten

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach. Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Durch die Herstellung der Geräte in Edelstahl ist die Reinigung und Instandhaltung ein Kinderspiel. Das Bedienfeld ist zudem abnehmbar, was die Wartung erheblich vereinfacht. Sie sind mit runden Gusseisen Platten Ø 220 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind. Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.

Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Kochplatten / 400 V	Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
7CTE14		●	800 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	5,5 kW 530x650x300	110 kg	0,90 m³	**3.309,00** €
7CTE16		●	1200 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	5,5 kW 530x650x300	130 kg	1,20 m³	**3.799,00** €
7CTE26 mit Neutralschrank		●	1200 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	5,5 kW 530x650x300	134 kg	1,20 m³	**4.269,00** €
7CTE26C mit Wärmeschrank		●	1200 x 730 x 900 mm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	5,5 kW 530x650x300	134 kg	1,20 m³	**4.359,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

INDUKTIONS-Herde mit 2 - 4 Kochfelder mit offenem Unterbau

Energieersparnis durch Induktions-Herde ist in der heutigen Zeit ein großes Plus. Die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs ist nach wenigen Sekunden erreicht, obwohl sich das Kochfeld nicht erhitzt. Dadurch kann kein Wärmeverlust entstehen und der Energieverbrauch ist um mehr als 30% reduziert.
Die glatte Glasfläche mit 6mm Stärke garantiert eine leichte, schnelle Reinigung ohne den Einsatz aggressiver Reinigungsmittel.
Die Magnetfelder werden durch Energieregler geregelt.

- 90% Energieeffizienz
- schnellste Garzeiten
- hohe Energieersparnis
- Topferkennung schaltet autom. ein und aus
- kein Erhitzen des Kochfeldes
- abnehmbares Bedienfeld
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7CIE02	●	400 x 730 x 900 mm	3,5 kW 3,5 kW	45 kg	0,50 m³	**7.749,00** €
7CIE04	●	800 x 730 x 900 mm	3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW	70 kg	0,90 m³	**14.259,00** €

INDUKTIONS-Herde mit 2 - 4 Kochfelder
TOP Version

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TCE2I	●	400 x 730 x 270 mm	3,5 kW 3,5 kW	33 kg	0,20 m³	**7.599,00** €
7TCE4I	●	800 x 730 x 270 mm	3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW	54 kg	0,40 m³	**14.099,00** €

Herde

CERAN-Herde mit 2 - 4 Kochfelder mit offenem Unterbau

Hochbeständige Glaskeramik Kochfelder mit einer Stärke von 6mm. Hier wird ein Heizwiderstand, welcher sich unterhalb der Glaskeramik befindet bis zur Rotglut aufgeheizt. Die Kochfläche lässt die Heizenergie fast ohne Wärmeverlust an das Kochgefäß und es wird kaum Wärme zu den Seiten abgeleitet. Dadurch ergibt sich die Möglichkeit, Kochfelder in mehrere, einzeln schaltbare Zonen zu unterteilen, wodurch man das aktive Kochfeld der Größe des Topfbodens anpassen kann. Die Heizzonen sind individuell mit Sensoren getrennt voneinander regelbar. Bedienung durch Energieregler.

Kochfelder mit unterschiedlicher Leistung:
- Kochfeld mit fix 1,8 kW
- Kochfeld mit 2 Heizzonen: einstellbar von 1-2,5 kW

- Energieersparnis
- Kochfeld unterteilt in mehrere Heizzonen
- einfache Wartung und Reinigung
- abnehmbares Bedienfeld
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7CVE02	●	400 x 730 x 900 mm	1,8 kW 2,5 kW	45 kg	0,50 m³	**2.169,00** €
7CVE04	●	800 x 730 x 900 mm	1,8 kW 1,8 kW 2,5 kW 2,5 kW	70 kg	0,90 m³	**3.129,00** €

CERAN-Herde mit 2 - 4 Kochfelder TOP Version

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TCE2V	●	400 x 730 x 270 mm	1,8 kW 2,5 kW	33 kg	0,20 m³	**1.999,00** €
7TCE4V	●	800 x 730 x 270 mm	1,8 kW 1,8 kW 2,5 kW 2,5 kW	54 kg	0,40 m³	**2.919,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Bratplatten

GAS-Bratplatten mit offenem Unterbau

Die Bratfläche ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis. Temperaturregelung von 100°-300°C. Gasventil mit Sicherheitsthermostat und Thermoelement. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

- 3 Heizelemente (Modelle 40) - 6 Heizelemente (Modelle 80)
- abnehmbares Bedienfeld / einfache Wartung
- Spritzschutz hermetisch geschweißt
- ausziehbares Fettauffangschubfach
- Modelle in *C - mit Hartchrombratflächen
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 360 x 570 mm	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7FTG40L		●	400 x 730 x 900 mm	glatt	7 kW	68 kg	0,50 m³	**1.799,00** €
7FTG40LC*		●	400 x 730 x 900 mm	glatt / Chrom	7 kW	68 kg	0,50 m³	**2.139,00** €
7FTG40R		●	400 x 730 x 900 mm	gerillt	7 kW	68 kg	0,50 m³	**1.889,00** €
7FTG40RC*		●	400 x 730 x 900 mm	gerillt / Chrom	7 kW	68 kg	0,50 m³	**2.239,00** €

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 755 x 570 mm	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7FTG80L		●	800 x 730 x 900 mm	glatt	14 kW	114 kg	0,90 m³	**2.589,00** €
7FTG80LC*		●	800 x 730 x 900 mm	glatt / Chrom	14 kW	114 kg	0,90 m³	**3.099,00** €
7FTG80R		●	800 x 730 x 900 mm	gerillt	14 kW	114 kg	0,90 m³	**2.709,00** €
7FTG80RC*		●	800 x 730 x 900 mm	gerillt / Chrom	14 kW	114 kg	0,90 m³	**3.229,00** €
7FTG80LR		●	800 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	14 kW	114 kg	0,90 m³	**2.649,00** €
7FTG80LRC*		●	800 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt / Chrom	14 kW	114 kg	0,90 m³	**3.199,00** €

* = Chromplatte

Bratplatten

GAS-Bratplatten
TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 360 x 570 mm	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TFGL			400 x 730 x 270 mm	glatt	7 kW	56 kg	0,20 m³	**1.659,00** €
7TFGLC*			400 x 730 x 270 mm	glatt / Chrom	7 kW	56 kg	0,20 m³	**1.969,00** €
7TFGR			400 x 730 x 270 mm	gerillt	7 kW	56 kg	0,20 m³	**1.729,00** €
7TFGRC*			400 x 730 x 270 mm	gerillt / Chrom	7 kW	56 kg	0,20 m³	**2.059,00** €

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 755 x 570 mm	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TFGLL			400 x 730 x 900 mm	glatt	14 kW	98 kg	0,40 m³	**2.409,00** €
7TFGLLC*			400 x 730 x 900 mm	glatt / Chrom	14 kW	98 kg	0,40 m³	**2.949,00** €
7TFGRR			400 x 730 x 900 mm	gerillt	14 kW	98 kg	0,40 m³	**2.519,00** €
7TFGRRC*			400 x 730 x 900 mm	gerillt / Chrom	14 kW	98 kg	0,40 m³	**3.049,00** €
7TFGLR			400 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	14 kW	98 kg	0,40 m³	**2.489,00** €
7TFGLRC*			400 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt / Chrome	14 kW	98 kg	0,40 m³	**3.009,00** €

* = Chromplatte

Lagerware · kurzfristig lieferbar · ca 10 Tage Lieferzeit

Bratplatten

ELEKTRO-Bratplatten mit offenem Unterbau

Die Bratfläche ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen.
Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis.
Temperaturregelung von 100°-300°C.
Verstärkter Heizkörper mit direktem Kontakt zur Unterseite der Oberfläche.
Mit Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung und Kontrollleuchte ausgestattet.

- 3 Heizelemente (Modelle 40) - 6 Heizelemente (Modelle 80)
- abnehmbares Bedienfeld / einfache Wartung
- Spritzschutz hermetisch geschweißt
- ausziehbares Fettauffangschubfach
- Modelle in *C - mit Hartchrombratfläche
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 360 x 570 mm	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7FTE40L			400 x 730 x 900 mm	glatt	4,8 kW	66 kg	0,50 m³	**1.889,00** €
7FTE40LC*			400 x 730 x 900 mm	glatt / Chrom	4,8 kW	66 kg	0,50 m³	**2.229,00** €
7FTE40R			400 x 730 x 900 mm	gerillt	4,8 kW	66 kg	0,50 m³	**1.969,00** €
7FTE40RC*			400 x 730 x 900 mm	gerillt / Chrom	4,8 kW	66 kg	0,50 m³	**2.329,00** €

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 755 x 570 mm	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7FTE80L			800 x 730 x 900 mm	glatt	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**2.709,00** €
7FTE80LC*			800 x 730 x 900 mm	glatt / Chrom	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**3.239,00** €
7FTE80R			800 x 730 x 900 mm	gerillt	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**2.819,00** €
7FTE80RC*			800 x 730 x 900 mm	gerillt / Chrom	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**3.349,00** €
7FTE80LR			800 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**2.789,00** €
7FTE80LRC*			800 x 730 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt / Chrom	9,6 kW	110 kg	0,90 m³	**3.299,00** €

* = Chromplatte

Bratplatten

ELEKTRO-Bratplatten
TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 360 x 570 mm	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7TFEL		●	400 x 730 x 270 mm	glatt	4,8 kW	52 kg	0,20 m³	**1.739,00** €
7TFELC*		●	400 x 730 x 270 mm	glatt / Chrom	4,8 kW	52 kg	0,20 m³	**2.039,00** €
7TFER		●	400 x 730 x 270 mm	gerillt	4,8 kW	52 kg	0,20 m³	**1.799,00** €
7TFERC*		●	400 x 730 x 270 mm	gerillt / Chrom	4,8 kW	52 kg	0,20 m³	**2.139,00** €

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 755 x 570 mm	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7TFELL		●	800 x 730 x 270 mm	glatt	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**2.509,00** €
7TFELLC*		●	800 x 730 x 270 mm	glatt / Chrom	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**3.049,00** €
7TFERR		●	800 x 730 x 270 mm	gerillt	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**2.639,00** €
7TFERRC*		●	800 x 730 x 270 mm	gerillt / Chrom	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**3.159,00** €
7TFELR		●	800 x 730 x 270 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**2.609,00** €
7TFELRC*		●	800 x 730 x 270 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt / Chrome	9,6 kW	94 kg	0,40 m³	**3.119,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Friteusen

GAS-Friteusen / direkt beheizt

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne. Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl. Temperaturregelung von 110°-195°C. Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

- Brenner aus vernickeltem Gusseisen
- abgerundete Ecken
- Brenner innerhalb der Wanne
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- Geräte aus Edelstahl

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
7FRG13		●	400 x 730 x 900 mm	13 lt	240 x 345 mm	11,5 kW	1	60 kg	0,50 m³	**2.299,00** €
7FRG17		●	400 x 730 x 900 mm	17 lt	310 x 345 mm	16,5 kW	1	70 kg	0,50 m³	**2.599,00** €

GAS-Doppel-Friteusen / direkt beheizt

- Brenner aus vernickeltem Gusseisen
- abgerundete Ecken
- Brenner innerhalb der Wanne
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- Geräte aus Edelstahl

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
7FRG16		●	400 x 730 x 900 mm	2 x 8 lt	140 x 345 mm	12 kW	2	73 kg	0,50 m³	**3.279,00** €
7FRG26		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 13 lt	240 x 345 mm	24 kW	3	100 kg	0,90 m³	**4.049,00** €
7FRG34		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 345 mm	33 kW	3	120 kg	0,90 m³	**4.619,00** €

Friteusen

GAS-Friteusen / indirekt beheizt

Zur Verbesserung der thermischen Leistung ist die gesamte Oberfläche, die mit der Brennkammer in Berührung kommt, mit vulkanisiertem Silikonlack beschichtet. Auf dem Boden der „Y"-förmigen Wanne befindet sich eine große Kaltzone für Ablagerung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.
Temperaturregelung von 110°-195°C.
Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung.
Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.
Geräte aus Edelstahl.

- thermische Isolierung der Brennkammer
- Brenner unterhalb der Wanne
- „Y"-förmige Wanne
- Brenner aus rostfreiem Stahl
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
7FRG13VP		●	400 x 730 x 900 mm	13 lt	227 x 344 mm	12 kW	1	60 kg	0,50 m³	**2.489,00** €
7FRG17VP		●	400 x 730 x 900 mm	17 lt	310 x 344 mm	16 kW	1	70 kg	0,50 m³	**2.669,00** €
7FRG26VP		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 13 lt	227 x 344 mm	24 kW	3	100 kg	0,90 m³	**4.469,00** €
7FRG34VP		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 344 mm	32 kW	3	120 kg	0,90 m³	**4.649,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Friteusen

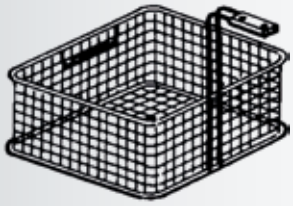
ELEKTRO-Friteusen / direkt beheizt

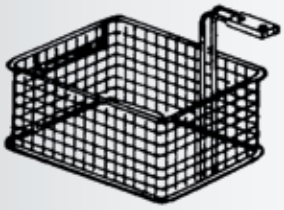
Geräte mit einem Becken. Um die Reinigung zu erleichtern ist das Heizelement um 90° drehbar. Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerung.
Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl. Temperaturregelung von 90°-190°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Geräte aus Edelstahl.

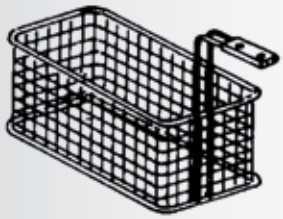
- leichte Reinigung
- cleane Oberfläche
- Heizelement um 90° drehbar
- abgerundete Becken
- Ölauffangschüssel mit Filter
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße

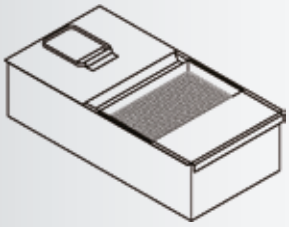
Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung 400 V	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
7FRE13			400 x 730 x 900 mm	13 lt	240 x 345 mm	12 kW	1	50 kg	0,50 m³	**2.059,00** €
7FRE17			400 x 730 x 900 mm	17 lt	310 x 345 mm	16,5 kW	1	55 kg	0,50 m³	**2.249,00** €
7FRE16			400 x 730 x 900 mm	2 x 8 lt	140 x 345 mm	14 kW	2	62 kg	0,50 m³	**2.829,00** €
7FRE26			800 x 730 x 900 mm	2 x 13 lt	240 x 345 mm	24 kW	3	77 kg	0,90 m³	**3.559,00** €
7FRE34			800 x 730 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 345 mm	33 kW	3	89 kg	0,90 m³	**3.839,00** €

Zubehör Friteusen









Modell Serie 700		Außenmaße B x T x H	Preis
CF17	●	300 x 315 x 120 mm	**89,00** €
CF13	●	230 x 315 x 120 mm	**81,00** €
CF13VP	●	215 x 310 x 120 mm	**70,00** €
CMF17	●	146 x 315 x 120 mm	**72,00** €
CMF13	●	113 x 315 x 120 mm	**64,00** €
CMF13VP	●	105 x 310 x 120 mm	**50,00** €
CF8	●	130 x 315 x 120 mm	**72,00** €
BRO-7/9	●	590 x 295 x 160 mm	**174,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Nudelkocher

GAS-Nudelkocher

Vielseitig verwendbare Geräte aus Edelstahl zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Gemüse. Dank der besonderen Isolierung der Geräte ist ein minimaler Wärmeverlust und eine optimale Betriebswirtschaftlichkeit gewährleistet. Die Becken sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt, das optimale Material um Korrosion durch Salz und Stärke entgegenzuwirken. Durch die Überlaufvorrichtung ist das Entfernen von Schaum und Speiserückständen kein Problem mehr. Der Wasserzulauf ist hinten am Becken angebracht, was das Auffüllen der Becken enorm erleichtert. Die Brennkammer befindet sich um das Becken herum. Mit Korbablage auf der Arbeitsfläche, die sich über der Auffangschale für das Kochwasser befindet. Pilotflamme mit batteriebetriebener elektronischer Zündung.

- Brennkammer um das Becken
- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Überlaufvorrichtung
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7CPG30		●	400 x 730 x 900 mm	30 lt	GN 2/3	10 kW	57 kg	0,50 m³	**2.619,00** €
7CPG60		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 30 lt	2 x GN2/3	20 kW	115 kg	0,90 m³	**4.459,00** €

ELEKTRO-Nudelkocher

Vielseitig verwendbare Geräte aus Edelstahl zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Gemüse. Dank der besonderen Isolierung der Geräte ist ein minimaler Wärmeverlust und eine optimale Betriebswirtschaftlichkeit gewährleistet. Die Becken sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt, das optimale Material um Korrosion durch Salz und Stärke entgegenzuwirken. Durch die Überlaufvorrichtung ist das Entfernen von Schaum und Speiserückständen kein Problem mehr. Der Wasserzulauf ist hinten am Becken angebracht, was das Auffüllen der Beckenenorm erleichtert. Mit Korbablage auf der Arbeitsfläche, die sich über der Auffangschale für das Kochwasser befindet. Spezielle, gekapselte Widerstände im Inneren des Beckens auf Röhren aus rostfreiem Stahl AISI 316. Die Zufuhrregelung erfolgt über einen 3-Positionen-Schalter mit Leuchtanzeige über die jeweilige Funktionsart. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung und Leuchtanzeige.

- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Überlaufvorrichtung
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7CPE30A		●	400 x 730 x 900 mm	30 lt	GN 2/3	7 kW	52 kg	0,50 m³	**2.669,00** €
7CPE60A		●	800 x 730 x 900 mm	2 x 30 lt	2 x GN2/3	14 kW	105 kg	0,90 m³	**4.619,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Nudelkocher Zubehör

Zubehör		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
GN 2/3	●	328 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**148,00 €**
GN 1/3	●	163 x 298 x 230 mm	Edelstahl	**115,00 €**
GN 1/6DX	●	163 x 143 x 230 mm	Edelstahl	**86,00 €**
GN 1/6SX	●	163 x 143 x 230 mm	Edelstahl	**86,00 €**
GN 1/6	●	∅ 152 x 230 mm	Edelstahl	**78,00 €**
GN 2/3	●	385 x 335 mm	Edelstahl	**58,00 €**

Die Körbe sind im Preis des Nudelkochers nicht inbegriffen

ELEKTRO Bainmarie

ELEKTRO Bainmarie mit offenem Unterbau

Zum Warmhalten jeglicher Speisen eignen sich diese Wasserbäder hervorragend. Da keine Heizelemente im Becken vorhanden sind wird die Bildung von Kalk darauf verhindert und die Reinigung enorm erleichtert. Ebenso durch die abgerundeten Ecken im Becken. Der direkte Wasserzulauf in das Becken erfolgt über ein Elektroventil. Ein Ablasshahn mit Bedienung befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, um das Arbeiten zu erleichtern. Die elektrische Beheizung erfolgt über einen flachen Widerstand, welcher mit Silikonmaterial isoliert ist und direkt am unteren äusseren Wannenboden fixiert ist.
Temperaturregelung von 30°-90°C.

- direkter Wasserzulauf im Becken
- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- Heizelement außerhalb
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Becken	Beckenmaße B x T x H	Leistung 230 V	Gewicht	Volumen	Preis
7BME40		●	400 x 730 x 900 mm	GN 1/1	305 x 510 x 160 mm	1,09 kW	40 kg	0,50 m³	**1.709,00** €
7BME80		●	800 x 730 x 900 mm	GN 2/1	630 x 510 x 160 mm	2,18 kW	55 kg	0,90 m³	**2.149,00** €

Die GN Behälter sind nicht im Preis von Bainmarie inbegriffen.
Die GN Behälter können Sie auf den Seiten vom Pizzazubehör finden.

ELEKTRO Bainmarie TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Becken	Beckenmaße B x T x H	Leistung 230 V	Gewicht	Volumen	Preis
7TBE40		●	400 x 730 x 270 mm	GN 1/1	305 x 510 x 160 mm	1,09 kW	28 kg	0,20 m³	**1.559,00** €
7TBE80		●	800 x 730 x 270 mm	GN 2/1	630 x 510 x 160 mm	2,18 kW	39 kg	0,40 m³	**1.929,00** €

Die GN Behälter sind nicht im Preis von Bainmarie inbegriffen.
Die GN Behälter können Sie auf den Seiten vom Pizzazubehör finden.

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Lavagrill

GAS-Lavagrill

Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill aus Edelstahl eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Der Grillrost ist für Fleisch ausgelegt, aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und nach vorne neigbar, um das Abfließen von Fett in die Auffangschublade zu erleichtern. Zusätzlich ist er in der Höhe verstellbar durch Griffe auf der Vorderseite. Durch Auflage der Lavasteine auf einer Vulkansteinbeschichtung wird die Hitze gleichmäßiger verteilt. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme mit elektronischer batteriebetriebener Zündung.

- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbarer Grillrost
- ausziehbare, abnehmbare Fettauffangschale
- doppelwandige Tür mit Magnetverschluss
- höhenverstellbare Füße

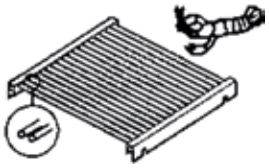
Modell			Außenmaße B x T x H	Brenner	Grillfläche B x T	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7GLG40		●	400 x 730 x 900 mm	1	360 x 420 mm	9,3 kW	50 kg	0,50 m³	**2.099,00** €
7GLG80		●	800 x 730 x 900 mm	2	760 x 420 mm	18,6 kW	83 kg	0,90 m³	**3.109,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive									

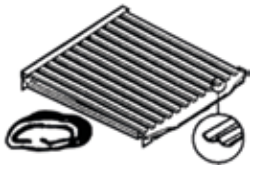
GAS-Lavagrill
TOP Version

Modell			Außenmaße B x T x H	Brenner	Grillfläche B x T	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7TGG40		●	400 x 730 x 270 mm	1	360 x 420 mm	9,3 kW	38 kg	0,20 m³	**1.919,00** €
7TGG80		●	800 x 730 x 270 mm	2	760 x 420 mm	18,6 kW	67 kg	0,40 m³	**2.839,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive									

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Lavagrill Zubehör





Modell Serie 700		Bemerkungen	Preis
GP74	●	GRILLROST FÜR FISCH 380 x 435 mm MODELLE 7GLG40 UND 7TGG40	159,00 €
GP78	●	GRILLROST FÜR FISCH 780 x 435 mm MODELLE 7GLG80 UND 7TGG80	295,00 €
GC74	●	GRILLROST FÜR FLEISCH 380 x 460 mm MODELLE 7GLG40 UND 7TGG40	123,00 €
GC78	●	GRILLROST FÜR FLEISCH 780 x 460 mm MODELLE 7GLG80 UND 7TGG80	199,00 €
LV-7	●	LAVASTEIN 7 KG	47,00 €

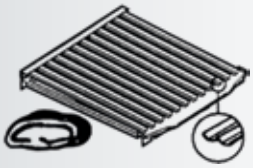
Grillrost für Fleisch inklusive

Strahlungsgrills mit Wasserwanne

Strahlungsgrills mit Wasserwanne mit offenem Unterbau

Der Gasdampfgrill ist ein neues Garsystem. "Kuppelförmige" Wärmetauscher über eine Reihe von Brennern aus AISI 304 Edelstahl übertragen die Hitze durch Wärmestrahlung auf den Gargrill, ohne dass die Speisen direkt mit den Verbrennungsprodukten in Berührung kommen. So entsteht deutlich weniger Rauch.
Das Wasser in dem großen, mit Zulaufhahn ausgestatteten Behälter, verdampft durch die Hitze der darüber befindlichen Brenner, weswegen der Geschmack und die Zartheit der Speisen unverändert bleibt.
Wenn in dem Behälter eventuell kein Wasser vorhanden ist, wird die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt und es ist eine diversifizierte Garung möglich. Bedientafel, Wasserbehälter, Gargrill und Spritzschutzwände aus AISI 304 Edelstahl sind für die Reinigung und Wartung einfach herausnehmbar.
Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7GRG40		●	400 x 730 x 900 mm	10 kW	50 kg	0,50 m³	**2.369,00** €
7GRG80		●	800 x 730 x 900 mm	20 kW	83 kg	0,90 m³	**3.459,00** €
7GRG12		●	1200 x 730 x 900 mm	30 kW	120 kg	1,50 m³	**4.469,00** €



Modell Serie 700		Bemerkungen	Preis
GRP74	●	GRILLROST FÜR FISCH 360 x 538 mm	**199,00** €
GRC74	●	GRILLROST FÜR FLEISCH 360 x 538 mm	**199,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive			

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kippbratpfannen

GAS-Kippbratpfannen

Kippbratpfannen werden vor allem zur Zubereitung von großen Mengen genutzt. Im Gegensatz zum Topf ist die Pfanne flacher.
Dadurch ist es möglich, das Bratgut mit einem Schaber zu wenden.
Durch die im Verhältnis zum Volumen größere Oberfläche reduziert sich Flüssigkeit schneller als in einem Topfgleichen Volumens. Die Wände der Pfanne sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Gasbrenner mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°C - 300°C. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

Aufpreis elektrische Kippung 1.119,00 €

Modell			Außenmaße B x T x H	Pfannenboden	Volumen	Pfannenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7BRG50		●	800 x 730 x 900 mm	Eisen	55 lt	700 x 465 x 200 mm	12 kW	160 kg	0,90 m³	**5.129,00** €
7BRG50I		●	800 x 730 x 900 mm	INOX AISI 304	55 lt	700 x 465 x 200 mm	12 kW	160 kg	0,90 m³	**5.439,00** €

ELEKTRO-Kippbratpfannen

Gepanzerter Widerstand mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden. Thermostatische Temperaturregelung von 50°C - 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Aufpreis elektrische Kippung 1.119,00 €

Modell			Außenmaße B x T x H	Pfannenboden	Volumen	Pfannenmaße B x T x H	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
7BRE50		●	800 x 730 x 900 mm	Eisen	55 lt	700 x 465 x 200 mm	8,7 kW	160 kg	0,90 m³	**5.079,00** €
7BRE50I		●	800 x 730 x 900 mm	INOX AISI 304	55 lt	700 x 465 x 200 mm	8,7 kW	160 kg	0,90 m³	**5.439,00** €

Kochkessel

GAS-Kochkessel

Der Kessel ist mit Glasfaserplatten isoliert und der Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt.
Bei den indirekt beheizten Modellen besteht der Behälter aus einem mit Wasser Gefüllten Hohlraum, um zu vermeiden, dass die Speisen während des Kochens an den Wänden oder am Boden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über einen Manometer ablesbar. Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil. Die Beckenfüllgruppe ist aus verchromtem Messing. Bei den direkt beheizten Modellen erfolgt die Kontrolle des Drucks im Behälter über ein auf 0,05 bar geeichtes Sicherheitsventil. Gasbrenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden der Brenner. Elektronische Einschaltung des Pilotbrenners mit Batterie. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederaufrüstung (nur bei indirekter Beheizung).

Modell			Außenmaße B x T x H	Beheizung	Volumen	Kessel	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7PQG50D		●	800 x 730 x 900 mm	direkt	50 lt	Ø 400x470mm	15,5 kW	110 kg	0,90 m³	**4.459,00** €
7PQG50I		●	800 x 730 x 900 mm	indirekt	50 lt	Ø 400x470mm	15,5 kW	120 kg	0,90 m³	**6.079,00** €

ELEKTRO-Kochkessel

Der Kessel ist mit Glasfaserplatten isoliert und der Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt. Thermostatische Temperaturregulierung von 30°C bis 110°C.
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Indirekte Beheizung: im Hohlraum befindet sich ein gepanzerter Incoloy-Widerstand.

Direkte Beheizung: Gepanzerter Incoloy-Widerstand mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden.

Modell			Außenmaße B x T x H	Beheizung	Volumen	Kessel	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
7PQE50I		●	800 x 730 x 900 mm	indirekt	50 lt	Ø 400x470mm	9 kW	120 kg	0,90 m³	**5.609,00** €
CP051		●	Ø 350 x 325h mm	-	50 lt	-	-	-	-	**359,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Standelemente

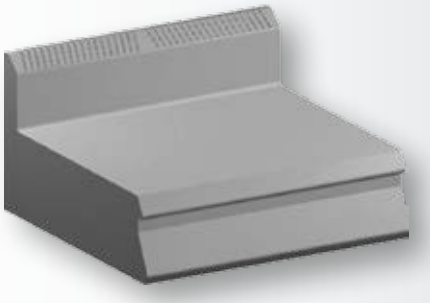
Standelemente neutral

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.

Modell		Außenmaße B x T x H	Schubladen	Gewicht	Volumen	Preis
7EN / 40	●	400 x 730 x 900 mm	-	34 kg	0,50 m³	**789,00** €
7EN / 80	●	800 x 730 x 900 mm	-	53 kg	0,90 m³	**1.019,00** €
7EN / 40C*	●	400 x 730 x 900 mm	1	36 kg	0,90 m³	**1.009,00** €
7EN / 80C*	●	800 x 730 x 900 mm	1	57 kg	0,90 m³	**1.309,00** €
* MIT EINER SCHUBLADE						

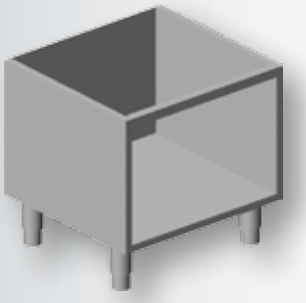
Top Neutral elemente

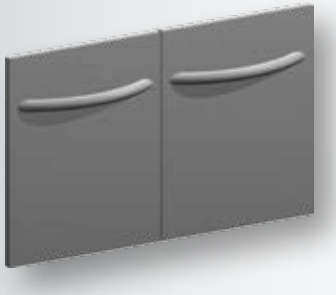
Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Volumen	Preis
7TEN / 40	●	400 x 730 x 270 mm	22 kg	0,20 m³	**609,00** €
7TEN / 80	●	800 x 730 x 270 mm	53 kg	0,40 m³	**789,00** €
7TEN / 40C*	●	400 x 730 x 270 mm	24 kg	0,20 m³	**829,00** €
7TEN / 80C*	●	800 x 730 x 270 mm	41 kg	0,40 m³	**1.059,00** €
* MIT EINER SCHUBLADE					

Neutralelemente / Zubehör





Modell		Bezeichnung	Maße B x T x H	Preis
SSP-040	●	Verbindungsstege für Brückenstruktur (jeweils 1 Paar)	400 mm	**73,00** €
SSP-080	●		800 mm	**105,00** €
SSP-120	●		1200 mm	**137,00** €
SSP-160	●		1600 mm	**168,00** €
7MT-40	●	Untergestell für Tischgeräte	400 x 685 x 643 mm	**454,00** €
7MT-80	●	Untergestell für Tischgeräte	800 x 685 x 643 mm	**523,00** €
PR40-DX	●	1 Türe Anbringung links	400 mm	**199,00** €
PR40-SX	●	1 Türe Anbringung rechts	400 mm	**199,00** €
PR80	●	2 Türen	800 mm	**419,00** €
PR12	●	2 Türen	1200 mm	**478,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

GAS-Herde mit 2 - 4 - 6 Flammen mit offenem Unterbau

Ein Highlight für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl beim Zubereiten ihrer Speisen. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Sehr schnelle Regulierung der Hitze innerhalb von Sekunden und der dadurch eingesparte Energiverbrauch zeichnen Gas-Herde aus. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung durch abnehmbare Teile. Die Zündung der Flamme erfolgt über Pilotflamme mit elektronischer Zündung.

- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- hohe Energieersparnis
- schnelle Regulierung der Hitze
- Einsatz unebener Töpfe und Pfannen möglich
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8CBG02		●	400 x 900 x 900 mm	8,5 kW 5,5 kW	70 kg	0,60 m³	**1.879,00** €
8CBG04		●	800 x 900 x 900 mm	5,5 kW | 5,5 kW 8,5 kW | 3,5 kW	111 kg	1,20 m³	**2.859,00** €
8CBG06		●	1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW | 3,5 kW | 8,5 kW 8,5 kW | 3,5 kW | 5,5 kW	172 kg	1,80 m³	**3.869,00** €

GAS-Herde mit Backofen 4 -6 Flammen

Eine Offenbarung für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung. Pilotflamme mit elektronischer Zündung.
Gas-Backofen: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels. Sicherheitsventil und Thermopaar.
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze: Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner	Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
8CBG14		●	800 x 900 x 900 mm	5,5 kW | 5,5 kW 8,5 kW | 3,5 kW	7,7 kW 530x650x300	167 kg	1,20 m³	**4.149,00** €
8CBG14FE		●	800 x 900 x 900 mm	5,5 kW | 5,5 kW 8,5 kW | 3,5 kW	5,5 kW 530x650x300	167 kg	1,20 m³	**4.519,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

GAS-Herde mit Maxi-Backofen - 6 Flammen

Maxi-Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.
Maxi-Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
8CBG16			1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	7,7 kW 530x650x300	220 kg	1,80 m³	**5.259,00** €
8CBG16FE			1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 530x650x300	220 kg	1,80 m³	**5.599,00** €
8CBG16XL			1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	9,2 kW 975x650x365	230 kg	1,80 m³	**5.349,00** €
8CBG16XLE			1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	8 kW 975x650x365	230 kg	1,80 m³	**6.199,00** €

Herde

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

GAS-Herde mit Backofen und Neutralschrank

Eine Offenbarung für jeden Koch sind diese hochwertigen Geräte aus Edelstahl beim Zubereiten ihrer Speisen. Durch Hochleistungsbrenner aus verglastem Gusseisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing wird das Kochen zum reinsten Vergnügen. Einfache, gründliche Reinigung und leichte Wartung. Pilotflamme mit elektronischer Zündung.

Gas-Backofen:
Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.

Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
8CBG26 mit Neutralschrank		●	1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	7,7 kW 530x650x300	235 kg	1,80 m³	**5.599,00** €
8CBG26FE mit Neutralschrank		●	1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 530x650x300	235 kg	1,80 m³	**5.899,00** €

GAS-Herde mit Backofen und Wärmeschrank

Gas-Backofen: Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°-340°C mittels Sicherheitsventil und Thermopaar.

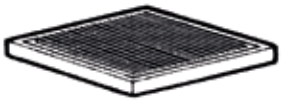
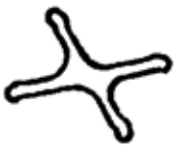
Elektro-Backofen mit Ober-/Unterhitze: Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat. **Wärmeschrank:** Temperaturregelung von 30°-90°C. Leistung 0,8 kW

- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbare Tropfen-Auffangschalen
- abnehmbarer Fettfänger
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Brenner			Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
8CBG26C mit Wärmeschrank		●	1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	7,7 kW 530x650x300	235 kg	1,80 m³	**5.699,00** €
8CBG26CFE mit Wärmeschrank		●	1200 x 900 x 900 mm	5,5 kW 8,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	8,5 kW 5,5 kW	5,5 kW 530x650x300	235 kg	1,80 m³	**6.029,00** €

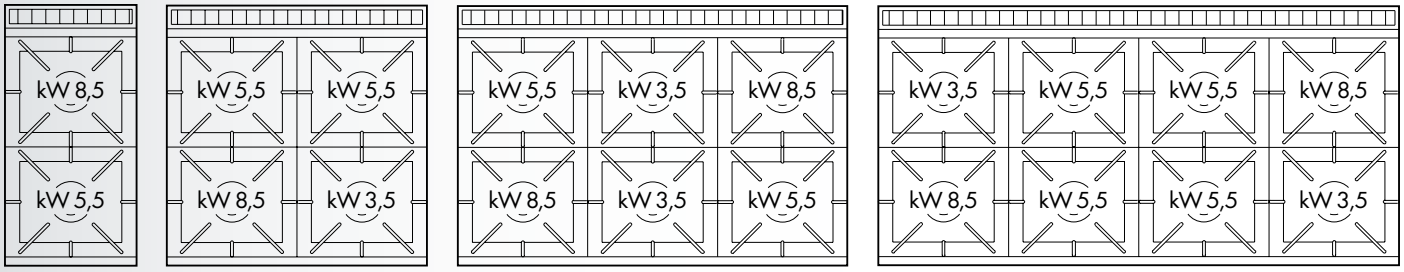
● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Zubehör Herde

	Modell		Bezeichnung	Preis
	GVS-900	●	Gussrost für Brenner aus verglastem Gusseisen 396 x 378 mm	**135,00 €**
	PALS-91F	●	Edelstahl 395 x 380 mm	**199,00 €**
	**PARS-91F**	●	Edelstahl 395 x 380 mm	**229,00 €**
	RG-9/7	●	Edelstahl	**32,00 €**
	**RID-9/7**	●	Flammenreduzierer verchromt	**11,00 €**
	GCF-9/7 **GCFM-9/7**	● ●	Backofenrost verchromt 530 x 650 mm Backofenrost verchromt 974 x 645 mm für 8CBG16XL / 8CBG16XLE	**56,00 €** **70,00 €**
	TE20-2/1 **TE40-2/1** **TE65-2/1**	● ● ●	Backofenblech aus Edelstahl 530 x 650 x 20 mm Backofenblech aus Edelstahl 530 x 650 x 40 mm Backofenblech aus Edelstahl 530 x 650 x 65 mm	**81,00 €** **89,00 €** **102,00 €**

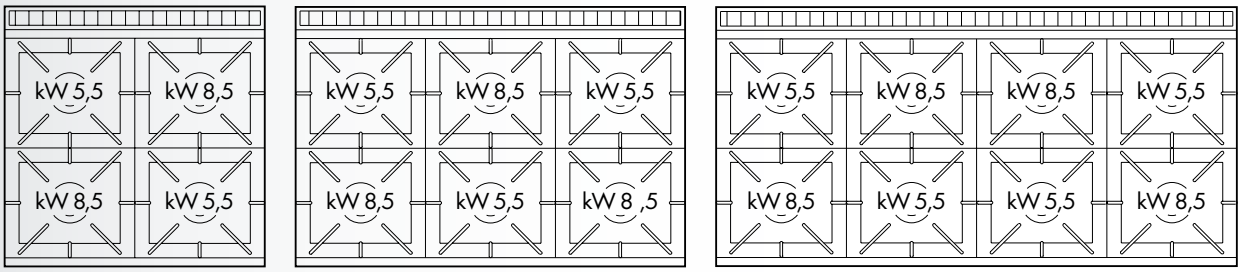
Konfiguration Brenner Gasherde

VORSCHRIFT STANDARD-BRENNER

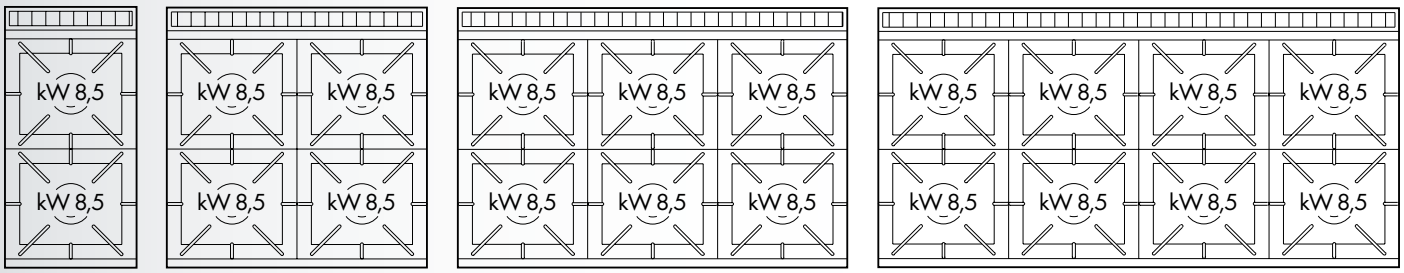


kW 14 | kW 23 | kW 35 | kW 46

EXTRA PREIS ZUR LEISTUNGSERHÖHUNG KOCHENEBENE



kW 28 + 71,00 € | kW 42 + 141,00 € | kW 56 + 141,00 €



kW 17 + 71,00 € | kW 34 + 211,00 € | kW 51 + 282,00 € | kW 68 + 423,00 €

Lagerware | kurzfristig lieferbar | ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

ELEKTRO-Herde mit Backofen 4 - 6 Platten

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach. Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Durch die Herstellung der Geräte in Edelstahl ist die Reinigung und Instandhaltung ein Kinderspiel. Das Bedienfeld ist zudem abnehmbar, was die Wartung erheblich vereinfacht. Sie sind mit eckigen Gusseisen-Platten 300x300 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind. Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.

Backofen mit Ober-/Unterhitze:
Temperaturregelung von 50°-300°C. Verstärkte Heizkörper oben und unten. Mit manuell bedienbarem Sicherheitsthermostat.

- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- ausziehbare Rosthalterschienen
- doppelwandige Tür mit Thermoisolierung
- Scharniere mit ausbalancierter Feder

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Kochplatten / 400 V	Backofen	Gewicht	Volumen	Preis
8CQE14			800 x 900 x 900 mm	4 kW 4 kW 4 kW 4 kW	5,5 kW 530x650x300	157 kg	1,20 m³	**5.599,00** €
8CQE16			1200 x 900 x 900 mm	4 kW 4 kW 4 kW 4 kW 4 kW 4 kW	5,5 kW 530x650x300	200 kg	1,80 m³	**7.059,00** €

ELEKTRO-Herde mit 2 - 4 - 6 Platten mit offenem Unterbau

Mit dem richtigen Elektro-Herd ist das Kochen angenehm einfach. Die durchdachte Bedienbarkeit verschafft diesen Herden einen hohen Anspruch. Durch die Herstellung der Geräte in Edelstahl ist die Reinigung und Instandhaltung ein Kinderspiel. Das Bedienfeld ist zudem abnehmbar, was die Wartung erheblich vereinfacht. Sie sind mit eckigen Gusseisen-Platten 300x300 mm ausgestattet, welche durch 6 Temperatureinstellungen regelbar sind. Durch die direkte Temperaturkontrolle ergibt sich eine nennenswerte Energieersparnis.

- einfache Wartung und Bedienbarkeit
- abnehmbares Bedienfeld
- Arbeitsfläche mit gerundeten Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung Kochplatten / 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8CQE02			400 x 900 x 900 mm	3 kW 3 kW	63 kg	0,60 m³	**2.399,00** €
8CQE04			800 x 900 x 900 mm	3 kW 3 kW 3 kW 3 kW	101 kg	1,20 m³	**3.899,00** €
8CQE06			1200 x 900 x 900 mm	3 kW 3 kW 3 kW 3 kW 3 kW 3 kW	150 kg	1,80 m³	**5.439,00** €

Herde

INDUKTIONS-Herde mit 2 - 4 Kochfelder mit offenem Unterbau

Energieersparnis durch Induktions-Herde ist in der heutigen Zeit ein großes Plus. Die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs ist nach wenigen Sekunden erreicht, obwohl sich das Kochfeld nicht erhitzt. Dadurch kann kein Wärmeverlust entstehen und der Energieverbrauch ist um mehr als 30% reduziert. Die glatte Glasfläche mit 6mm Stärke garantiert eine leichte, schnelle Reinigung ohne den Einsatz aggressiver Reinigungsmittel. Die Magnetfelder werden durch Energieregler geregelt.

- 90% Energieeffizienz
- schnellste Garzeiten
- hohe Energieersparnis
- Topferkennung schaltet autom. ein und aus
- kein Erhitzen des Kochfeldes
- abnehmbares Bedienfeld
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung / 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8CIE02	●	400 x 900 x 900 mm	6 kW 6 kW	64 kg	0,60 m³	**9.499,00** €
8CIE04	●	800 x 900 x 900 mm	6 kW 6 kW 6 kW 6 kW	98 kg	1,20 m³	**17.219,00** €

CERAN-Herde mit 2 - 4 Kochfelder mit offenem Unterbau

Hochbeständige Glaskeramik Kochfelder mit einer Stärke von 6mm. Hier wird ein Heizwiderstand, welcher sich unterhalb der Glaskeramik befindet bis zur Rotglut aufgeheizt. Die Kochfläche lässt die Heizenergie fast ohne Wärmeverlust an das Kochgefäß und es wird kaum Wärme zu den Seiten abgeleitet. Dadurch ergibt sich die Möglichkeit, Kochfelder in mehrere, einzeln schaltbare Zonen zu unterteilen, wodurch man das aktive Kochfeld der Größe des Topfbodens anpassen kann. Die Heizzonen sind individuell mit Sensoren getrennt voneinander regelbar. Bedienung durch Energieregler. Kochfelder sind einstellbar von 1,3 kW-3,4 kW.

- Energieersparnis
- Kochfelder variabel einstellbar
- einfache Wartung und Reinigung
- abnehmbares Bedienfeld
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Modell		Außenmaße B x T x H	Leistung / 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8CVE02	●	400 x 900 x 900 mm	3,4 kW 3,4 kW	60 kg	0,60 m³	**2.939,00** €
8CVE04	●	800 x 900 x 900 mm	3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW	90 kg	1,20 m³	**4.359,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Bratplatten

GAS-Bratplatten mit offenem Unterbau

Die Bratfläche ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen.
Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis.
Temperaturregelung von 100°-300°C.
Gasventil mit Sicherheitsthermostat und Thermoelement. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

- 3 Heizelemente (Modelle 40) - 6 Heizelemente (Modelle 80)
- abnehmbares Bedienfeld / einfache Wartung
- Spritzschutz hermetisch geschweißt
- ausziehbares Fettauffangschubfach
- Modelle in *C - mit Hartchrombratflächen
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Fläche 360 x 750 mm	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8FTG40L			400 x 900 x 900 mm	glatt	8 kW	100 kg	0,60 m³	**2.349,00** €
8FTG40LC*			400 x 900 x 900 mm	glatt / Chrom	8 kW	100 kg	0,60 m³	**2.709,00** €
8FTG40R			400 x 900 x 900 mm	gerillt	8 kW	100 kg	0,60 m³	**2.429,00** €
8FTG40RC*			400 x 900 x 900 mm	gerillt / Chrom	8 kW	100 kg	0,60 m³	**2.789,00** €
8FTG80L			800 x 900 x 900 mm	glatt	16 kW	152 kg	1,20 m³	**3.249,00** €
8FTG80LC*			800 x 900 x 900 mm	glatt / Chrom	16 kW	152 kg	1,20 m³	**3.989,00** €
8FTG80R			800 x 900 x 900 mm	gerillt	16 kW	152 kg	1,20 m³	**3.399,00** €
8FTG80RC*			800 x 900 x 900 mm	gerillt / Chrom	16 kW	152 kg	1,20 m³	**4.149,00** €
8FTG80LR			800 x 900 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	16 kW	152 kg	1,20 m³	**3.339,00** €
8FTG80LRC*			800 x 900 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt/Chrom	16 kW	152 kg	1,20 m³	**4.109,00** €

* = Chromplatte

Bratplatten

ELEKTRO-Bratplatten mit offenem Unterbau

Die Bratfläche ist aus einem speziellen, geschliffenen, dicken Stahl, auf welchem sich selbst empfindliche Speisen problemlos zubereiten lassen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garergebnis und ergibt dadurch eine zusätzliche Energieersparnis. Temperaturregelung von 100°-300°C. Verstärkter Heizkörper mit direktem Kontakt zur Unterseite der Oberfläche. Mit Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung und Kontrollleuchte ausgestattet.

- 3 Heizelemente (Modelle 40) - 6 Heizelemente (Modelle 80)
- abnehmbares Bedienfeld / einfache Wartung
- Spritzschutz hermetisch geschweißt
- ausziehbares Fettauffangschubfach
- Modelle in *C - mit Hartchrombratflächen
- höhenverstellbare Füße

Modell		Außenmaße B x T x H	Fläche 755 x 750 mm	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8FTE40L	●	400 x 900 x 900 mm	glatt	6 kW	94 kg	0,60 m³	**2.459,00** €
8FTE40LC*	●	400 x 900 x 900 mm	glatt / Chrom	6 kW	94 kg	0,60 m³	**2.799,00** €
8FTE40R	●	400 x 900 x 900 mm	gerillt	6 kW	94 kg	0,60 m³	**2.539,00** €
8FTE40RC*	●	400 x 900 x 900 mm	gerillt / Chrom	6 kW	94 kg	0,60 m³	**2.879,00** €
8FTE80L	●	800 x 900 x 900 mm	glatt	12 kW	140 kg	1,20 m³	**3.439,00** €
8FTE80LC*	●	800 x 900 x 900 mm	glatt / Chrom	12 kW	140 kg	1,20 m³	**4.149,00** €
8FTE80R	●	800 x 900 x 900 mm	gerillt	12 kW	140 kg	1,20 m³	**3.589,00** €
8FTE80RC*	●	800 x 900 x 900 mm	gerillt / Chrom	12 kW	140 kg	1,20 m³	**4.309,00** €
8FTE80LR	●	800 x 900 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt	12 kW	140 kg	1,20 m³	**3.539,00** €
8FTE80LRC*	●	800 x 900 x 900 mm	1/3 gerillt 2/3 glatt / Chrom	12 kW	140 kg	1,20 m³	**4.269,00** €

* = Chromplatte

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Friteusen

GAS-Friteusen / direkt beheizt

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung. Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.
Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl. Temperaturregelung von 110°-195°C. Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung. Batteriebtriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

- Brenner aus vernickeltem Gusseisen
- abgerundete Ecken
- Brenner innerhalb der Wanne
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- Geräte aus Edelstahl

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
8FRG17			400 x 900 x 900 mm	17 lt	310 x 345 mm	16,5 kW	1 x CF17	78 kg	0,60 m³	**2.979,00** €

GAS-Doppel-Friteusen / direkt beheizt

- Brenner aus vernickeltem Gusseisen
- abgerundete Ecken
- Brenner innerhalb der Wanne
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- Geräte aus Edelstahl

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
8FRG16			400 x 900 x 900 mm	2 x 8 lt	140 x 345 mm	12 kW	2 x CF8	88 kg	0,60 m³	**3.689,00** €
8FRG34			800 x 900 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 345 mm	33 kW	1 x CF17 2 x CMF17	135 kg	1,20 m³	**5.319,00** €

Friteusen

GAS-Friteusen / indirekt beheizt

Zur Verbesserung der thermischen Leistung ist die gesamte Oberfläche, die mit der Brennkammer in Berührung kommt, mit vulkanisiertem Silikonlack beschichtet. Auf dem Boden der „Y"-förmigen Wanne befindet sich eine große Kaltzone für Ablagerung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.
Temperaturregelung von 110°-195°C. Sicherheitsthermostat zur manuellen Bedienung. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme. Geräte aus Edelstahl.

- thermische Isolierung der Brennkammer
- Brenner unterhalb der Wanne
- „Y"-förmige Wanne
- Brenner aus rostfreiem Stahl
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
8FRG17PV		●	400 x 900 x 900 mm	17 lt	310 x 344 mm	16 kW	1xCF17	78 kg	0,60 m³	**3.199,00** €
8FRG21PV		●	400 x 900 x 900 mm	21 lt	310 x 444 mm	20 kW	1xCF21VP	78 kg	0,60 m³	**3.359,00** €
8FRG34VP		●	800 x 900 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 344 mm	32 kW	1xCF17 2xCMF17	135 kg	1,20 m³	**5.669,00** €
8FRG42VP		●	800 x 900 x 900 mm	2 x 21 lt	310 x 444 mm	40 kW	1xCF21VP 2xCMF21VP	135 kg	1,20 m³	**5.669,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Friteusen

ELEKTRO-Friteusen / direkt beheizt

Geräte mit einem Becken. Um die Reinigung zu erleichtern ist das Heizelement um 90° drehbar. Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken. Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerung.
Die Gitterkörbe sind aus verchromtem Stahl.
Temperaturregelung von 90°-190°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Geräte aus Edelstahl.

- leichte Reinigung
- cleane Oberfläche
- Heizelement um 90° drehbar
- abgerundete Becken
- Ölauffangschüssel mit Filter
- abnehmbares Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken BxT	Leistung 400 V	Körbe	Gewicht	Volumen	Preis
8FRE17			400 x 900 x 900 mm	17 lt	310 x 345 mm	16,5 kW	1 x CF17	68 kg	0,60 m³	**2.749,00** €
8FRE16			400 x 900 x 900 mm	2 x 8 lt	140 x 345 mm	14 kW	2 x CF8	75 kg	0,60 m³	**3.399,00** €
8FRE34			800 x 900 x 900 mm	2 x 17 lt	310 x 345 mm	33 kW	1 x CF17 2 x CMF17	115 kg	1,20 m³	**4.539,00** €

Zubehör Serie 900		Außenmaße B x T x H	Preis
CF21VP		410 x 300 x 120 mm	**105,00** €
CF17		300 x 315 x 120 mm	**72,00** €
CMF21VP		410 x 146 x 120 mm	**87,00** €
CMF17		146 x 315 x 120 mm	**72,00** €
CF8		130 x 315 x 120 mm	**72,00** €
BRO-7/9		590 x 295 x 160 mm	**174,00** €

Nudelkocher

GAS-Nudelkocher

Vielseitig verwendbare Geräte aus Edelstahl zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Gemüse. Dank der besonderen Isolierung der Geräte ist ein minimaler Wärmeverlust und eine optimale Betriebswirtschaftlichkeit gewährleistet. Die Becken sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt, das optimale Material um Korrosion durch Salz und Stärke entgegenzuwirken. Durch die Überlaufvorrichtung ist das Entfernen von Schaum und Speiserückständen kein Problem mehr. Der Wasserzulauf ist hinten am Becken angebracht, was das Auffüllen der Beckenenorm erleichtert. Die Brennkammer befindet sich um das Becken herum. Mit Korbablage auf der Arbeitsfläche, die sich über der Auffangschale für das Kochwasser befindet. Pilotflamme mit batteriebetriebener elektronischer Zündung.

- Brennkammer um das Becken
- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Überlaufvorrichtung
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8CPG45		●	400 x 900 x 900 mm	45 lt	GN 1/1	13,9 kW	65 kg	0,60 m³	**3.189,00** €
8CPG90		●	800 x 900 x 900 mm	2 x 45 lt	2 x GN 1/1	27,8 kW	120 kg	1,20 m³	**5.359,00** €

ELEKTRO-Nudelkocher indirekt beheizt

Vielseitig verwendbare Geräte aus Edelstahl zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Gemüse. Dank der besonderen Isolierung der Geräte ist ein minimaler Wärmeverlust und eine optimale Betriebswirtschaftlichkeit gewährleistet. Die Becken sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt, das optimale Material um Korrosion durch Salz und Stärke entgegenzuwirken. Durch die Überlaufvorrichtung ist das Entfernen von Schaum und Speiserückständen kein Problem mehr. Der Wasserzulauf ist hinten am Becken angebracht, was das Auffüllen der Becken enorm erleichtert. Mit Korbablage auf der Arbeitsfläche, die sich über der Auffangschale für das Kochwasser befindet. Spezielle, gekapselte Widerstände im Inneren des Beckens auf Röhren aus rostfreiem Stahl AISI 316. Die Zufuhrregelung erfolgt über einen 3-Positionen-Schalter mit Leuchtanzeige über die jeweilige Funktionsart. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung und Leuchtanzeige.

- Brennkammer um das Becken
- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Überlaufvorrichtung
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Volumen	Becken	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8CPE45A		●	400 x 900 x 900 mm	45 lt	GN 1/1	9 kW	60 kg	0,60 m³	**3.319,00** €
8CPE90A		●	800 x 900 x 900 mm	2 x 45 lt	2 x GN 1/1	18 kW	110 kg	1,20 m³	**5.679,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Nudelkocher Zubehör

Zubehör		Außenmaße B x T x H	Bemerkungen	Preis
GN 1/1	●	488 x 298 x 230 mm	Inox-Edelstahl	221,00 €
GN 2/3	●	328 x 298 x 230 mm	Inox-Edelstahl	148,00 €
GN 1/2	●	243 x 298 x 230 mm	Inox-Edelstahl	138,00 €
GN 1/3	●	163 x 298 x 230 mm	Inox-Edelstahl	115,00 €
GN 1/6DX	●	163 x 143 x 230 mm	Inox-Edelstahl	86,00 €
GN 1/6SX	●	163 x 143 x 230 mm	Inox-Edelstahl	86,00 €
GN 1/6	●	∅ 152 x 230 mm	Inox-Edelstahl	78,00 €
GN 1/1	●	565 x 365 mm	Inox-Edelstahl	67,00 €

Die Körbe sind im Preis des Nudelkochers nicht inbegriffen

Elektro Bainmarie

ELEKTRO Bainmarie
mit offenem Unterbau

Zum Warmhalten jeglicher Speisen eignen sich diese Wasserbäder hervorragend. Da keine Heizelemente im Becken vorhanden sind wird die Bildung von Kalk darauf verhindert und die Reinigungenorm erleichtert. Ebenso durch die abgerundeten Ecken im Becken. Der direkte Wasserzulauf in das Becken erfolgt über ein Elektroventil. Ein Ablasshahn mit Bedienung befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, um das Arbeiten zu erleichtern.
Die elektrische Beheizung erfolgt über einen flachen Widerstand, welcher mit Silikonmaterial isoliert ist und direkt am unteren äusseren Wannenboden fixiert ist.
Temperaturregelung von 30°-90°C.

*** Lieferung erfolgt OHNE GN-Behälter & OHNE Türen !**

- direkter Wasserzulauf im Becken
- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- Heizelement außerhalb
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Becken	Beckenmaße B x T x H	Leistung 230 V	Gewicht	Volumen	Preis
8BME40		●	400 x 900 x 900 mm	GN 1/1+ GN 1/3	305 x 685 x 160 mm	1,48 kW	45 kg	0,60 m³	**2.064,00** €
8BME80		●	800 x 900 x 900 mm	2 GN 1/1+ 2 GN 1/3	630 x 685 x 160 mm	2,96 kW	68 kg	1,20 m³	**2.649,00** €

Die GN Behälter sind nicht im Preis von Bainmarie inbegriffen.
Die GN Behälter können auf den Seiten vom Pizzazubehör finden.

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Lavagrill

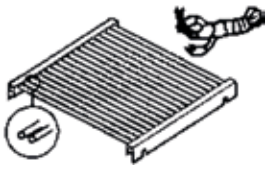
GAS-Lavagrill

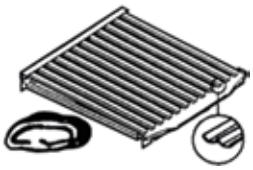
Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavastein-grill aus Edelstahl eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Der Grillrost ist für Fleisch ausgelegt, aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und nach vorne neigbar, um das Abfließen von Fett in die Auffang-schublade zu erleichtern. Zusätzlich ist er in der Höhe verstellbar durch Griffe auf der Vorderseite. Durch Auflage der Lavasteine auf einer Vulkansteinbeschichtung wird die Hitze gleichmäßiger verteilt. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme mit elektronischer batteriebetriebener Zündung.

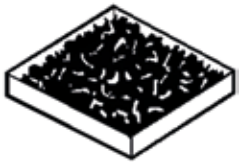
- einfache Wartung
- abnehmbares Bedienfeld
- abnehmbarer Grillrost
- ausziehbare, abnehmbare Fettauffangschale
- doppelwandige Tür mit Magnetverschluss
- höhenverstellbare Füße

* optional erhältlich: Fisch-Grillrost

Modell			Außenmaße B x T x H	Brenner	Grillfläche B x T	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8GLG40		●	400 x 900 x 900 mm	1	360 x 590 mm	12 kW	85 kg	0,60 m³	**2.609,00** €
8GLG80		●	800 x 900 x 900 mm	2	760 x 590 mm	24 kW	125 kg	1,20 m³	**3.819,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive									







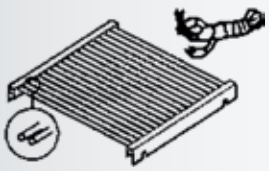
Zubehör		Bemerkungen	Preis
GP84	●	GRILLROST FÜR FISCH 377 x 585 mm MODELLE 8GLG40	**195,00** €
GP88	●	N. 02 GRILLROST FÜR FISCH 385 x 585 mm MODELLE 8GLG80	**195,00** €
GC84	●	GRILLROST FÜR FLEISCH 375 x 610 mm MODELLE 8GLG40	**165,00** €
GC88	●	N. 02 GRILLROST FÜR FLEISCH 385 x 610 mm MODELLE 8GLG80	**165,00** €
LV-7	●	LAVASTEIN 7 KG	**47,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive			

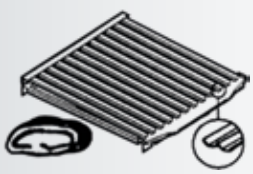
Strahlungsgrills mit Wasserwanne

Strahlungsgrills mit Wasserwanne mit offenem Unterbau

Das Gasdampfgrill ist ein neues Garsystem. "Kuppelförmige" Wärmetauscher über eine Reihe von Brennern aus AISI 304 Edelstahl übertragen die Hitze durch Wärmestrahlung auf den Gargrill, ohne dass die Speisen direct mit den Verbrennungsprodukten in Berührung kommen. So entsteht deutlich weniger Rauch.
Das Wasser in dem großen, mit Zulaufhahn ausgestatteten Behälter, verdampft durch die Hitze der darüber befindlichen Brenner, weswegen der Geschmack und die Zartheit der Speisen unverändert bleibt.
Wenn in dem Behälter eventuell kein Wasser vorhanden ist, wird die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt und es ist eine diversifizierte Garung möglich. Bedientafel, Wasserbehälter, Gargrill und Spritzschutzwände aus AISI 304 Edelstahl sind für die Reinigung und Wartung einfach herausnehmbar. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.

Modell			Außenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8GRG40		●	400 x 900 x 900 mm	13 kW	85 kg	0,60 m³	**2.849,00** €
8GRG80		●	800 x 900 x 900 mm	26 kW	125 kg	1,20 m³	**4.249,00** €
8GRG12		●	120 x 900 x 900 mm	39 kW	155 kg	1,50 m³	**5.559,00** €





Zubehöre		Bemerkungen	Preis
GRP84	●	GRILLROST FÜR FISCH 360 x 683 mm	**224,00** €
GRC84	●	GRILLROST FÜR FLEISCH 360 x 683 mm	**224,00** €
Grillrost für Fleisch inklusive			

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kochkessel

GAS-Kochkessel

Das Kessel ist mit Glasfaserplatten isoliert und der Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt. Bei den indirekt beheizten Modellen besteht der Behälter aus einem Hohlraum mit Wasser gefüllt, um zu vermeiden, dass die Speisen während des Kochens an den Wänden oder am Boden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über einen Manometer ablesbar. Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil. Die Beckenfüllgruppe ist aus verchromtem Messing. Bei den direkt beheizten Modellen erfolgt die Kontrolle des Drucks im Behälter über ein auf 0,05 bar geeichtes Sicherheitsventil. Gasbrenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden der Brenner. Elektronische Einschaltung des Pilotbrenners mit Batterie. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederaufrüstung (nur bei indirekter Beheizung).

- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- genaue Druckkontrolle
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Beheizung	Volumen	Kessel D x T	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8PQG10D			800 x 900 x 900 mm	direkt	100 lt	Ø 600 x 415 mm	21 kW	135 kg	1,40 m³	**5.609,00** €
8PQG15D			800 x 900 x 900 mm	direkt	150 lt	Ø 600 x 540 mm	21 kW	145 kg	1,40 m³	**5.669,00** €
8PQG20D			800 x 900 x 900 mm	direkt	200 lt	Ø 600 x 700 mm	32 kW	150 kg	1,40 m³	**6.839,00** €
8PQG10I			800 x 900 x 900 mm	indirekt	100 lt	Ø 600 x 415 mm	21 kW	175 kg	1,40 m³	**7.459,00** €
8PQG15I			800 x 900 x 900 mm	indirekt	150 lt	Ø 600 x 540 mm	21 kW	185 kg	1,40 m³	**7.779,00** €

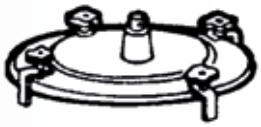
ELEKTRO-Kochkessel

Das Kessel ist mit Glasfaserplatten isoliert und der Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 hergestellt. Thermostatische Temperaturregulierung von 30°C bis 110°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
Indirekte Beheizung: im Hohlraum befindet sich ein gepanzerter Incoloy-Widerstand. **Direkte Beheizung:** Gepanzerter Incoloy-Widerstand mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden.

- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- genaue Druckkontrolle
- höhenverstellbare Füße

Modell			Außenmaße B x T x H	Beheizung	Volumen	Kessel D x T	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8PQE10D			800 x 900 x 900 mm	direkt	100 lt	Ø 600 x 415 mm	13 kW	175 kg	1,40 m³	**6.589,00** €
8PQE15D			800 x 900 x 900 mm	direkt	150 lt	Ø 600 x 540 mm	13 kW	185 kg	1,40 m³	**6.759,00** €
8PQE10I			800 x 900 x 900 mm	indirekt	100 lt	Ø 600 x 415 mm	16 kW	175 kg	1,40 m³	**7.409,00** €
8PQE15I			800 x 900 x 900 mm	indirekt	150 lt	Ø 600 x 540 mm	16 kW	185 kg	1,40 m³	**7.709,00** €

Kochkessel Zubehör

Zubehör		Außenmaße B x T x H		Bemerkungen	Preis
CP101	●	Ø 520 x 325 h mm		100 lt.	**402,00** €
CP151	●	Ø 520 x 405 h mm		150 lt.	**483,00** €
CP102	●	Ø 520 x 325 h mm		100 lt.	**722,00** €
CP152	●	Ø 520 x 405 h mm		150 lt.	**760,00** €
CP202	●	Ø 520 x 565 h mm		200 lt.	**856,00** €
CP103	●	Ø 520 x 325 h mm		100 lt.	**1.024,00** €
CP153	●	Ø 520 x 405 h mm		150 lt.	**1.058,00** €
CP203	●	Ø 520 x 565 h mm		200 lt.	**1.217,00** €
CPA-10/15/20	●	AUTOKLAV		auf Anfrage bei Bestellung 100 lt. - 150 lt. - 200 lt.	**1.306,00** €
RATSAM BEI INDIREKT BEHEIZTEN KESSELN					
AUTOM. LADUNG D. ZWISCHENRAUMS ELEKTRISCHE ANZÜNDUNG			0,1 kW / 230 V	GAS Modelle	**2.375,00** €
AUTOM. LADUNG D. ZWISCHENRAUMS			-	ELEKTRISCHE Modelle	**1.575,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kippbratpfannen

GAS-Kippbratpfannen

Kippbratpfannen werden vor allem zur Zubereitung von großen Mengen genutzt. Im Gegensatz zum Topf ist die Pfanne flacher. Dadurch ist es möglich, das Bratgut mit einem Schaber zu wenden. Durch die im Verhältnis zum Volumen größere Oberfläche reduziert sich Flüssigkeit schneller als in einem Topfgleichen Volumens. Die Wände der Pfanne sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Gasbrenner mit stabilisierter Flamme. Temperaturregelung von 100°C - 300°C. Batteriebetriebene elektronische Zündung der Pilotflamme.

- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Aufpreis elektrische Kippung = **1.559,00** €
Lieferbar bis 205 Liter

Modell			Außenmaße B x T x H	Pfannenboden	Volumen	Pfannenmaße B x T x H	Leistung	Gewicht	Volumen	Preis
8BRG80		●	800 x 730 x 900 mm	Eisen	86 lt	720 x 610 x 225 mm	22 kW	190 kg	1,20 m³	**5.639,00** €
8BRG80I		●	800 x 730 x 900 mm	INOX AISI 304	86 lt	720 x 610 x 225 mm	22 kW	190 kg	1,20 m³	**6.109,00** €

ELEKTRO-Kippbratpfannen

Gepanzerter Widerstand mit direktem Kontakt zum äußeren Beckenboden. Thermostatische Temperaturregelung von 50°C - 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung

- abnehmbares Bedienfeld
- abgerundete Ecken
- Geräte aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße

Aufpreis elektrische Kippung = **1.539,00** €
Lieferbar bis 205 Liter

Modell			Außenmaße B x T x H	Pfannenboden	Volumen	Pfannenmaße B x T x H	Leistung 400 V	Gewicht	Volumen	Preis
8BRE80		●	800 x 900 x 900 mm	Eisen	86 lt	720 x 610 x 225 mm	9,9 kW	190 kg	1,20 m³	**5.769,00** €
8BRE80I		●	800 x 900 x 900 mm	INOX AISI 304	86 lt	720 x 610 x 225 mm	9,9 kW	190 kg	1,20 m³	**6.389,00** €

Standelemente

Standelemente neutral

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.

Modell		Außenmaße B x T x H	Schubladen	Gewicht	Volumen	Preis
8EN / 40	●	400 x 900 x 900 mm	-	53 kg	0,60 m³	**994,00** €
8EN / 80	●	800 x 900 x 900 mm	-	63 kg	0,60 m³	**1.297,00** €

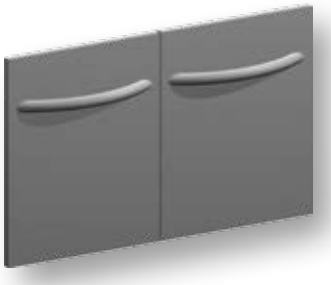
Standelemente mit Schublade

Die Arbeitsoberfläche und die Wanne haben abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
Auf dem Boden der Wanne befindet sich ein kalter Bereich für Ablagerungen. Die Brenner sind aus vernickeltem Gusseisen für eine bessere Hitzeleitung.
Der Fettablaßhahn befindet sich über der innenliegenden Auffangwanne.

Modell		Außenmaße B x T x H	Schubladen	Gewicht	Volumen	Preis
8EN / 40C	●	400 x 900 x 900 mm	1	57 kg	1,20 m³	**1.223,00** €
8EN / 80C	●	800 x 900 x 900 mm	1	71 kg	1,20 m³	**1.614,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Neutralelemente / Zubehör



Modell		Bezeichnung	Maße B x T x H	Preis
PR40-DX	●	1 Türe Anbringung links	400 mm	**199,00** €
PR40-SX	●	1 Türe Anbringung rechts	400 mm	**199,00** €
PR80	●	2 Türen	800 mm	**419,00** €
PR12	●	2 Türen	1200 mm	**478,00** €

Kühltechnik

Die GAM Kühltechnik ist die **Gesamtausstattung für Lagerung und Zubereitung der Lebensmittel.**

Biertheke Die Produktlinie der gekühlten Biertheken im tollen Design befriedigt alle Bedürfnisse der Zweckmäßigkeit und der Effizienz.

Kühltische Diese Kühltische garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und Varianten der positiven oder negativen Temperatur erlauben eine richtige und übersichtliche Einteilung der Lebensmittel.

Saladette In verschiedenen Modellen verfügbar, praktisch und bequem für die Konservierung der Produkte in übersichtlichen Fächern.

Kühlschränke Diese Kühlschränke garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und Varianten der positiven oder negativen Temperatur erlauben eine richtige und übersichtliche Einteilung der Lebensmittel.

Pizzakühltische Ein flexibles und vielseitiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Pizzen. Gekühlte Tische und der dazugehörige Aufbau, neutrale Schubladenblocke, Granitarbeitsplatten: das Beste für die Zusammenstellung eines optimalen Arbeitsplatzes und ideal für die Zubereitung von Pizzen und Teigwaren.

Gekühlte Ausstellvitrinen Unentbehrlich für die Konservierung großer Mengen an leicht verderblichen Lebensmitteln.

Kühlzellen In verschiedenen Maßen und in positiver oder negativer Temperatur verfügbar. Unentbehrlich für die Konservierung großer Mengen an Lebensmittel.

Kühltheken Kühltheke zur Präsentation von frischen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Wurstwaren, Milchprodukten, Delikatessen, Fleisch und Geflügel; für Self-Service und bedienten Service. In verschiedenen Maßen verfügbar.

Schnellkühler und Schockfroster Die Schnellkühlung und das Schockfrosten sind Wärmebehandlungen, die eine richtige Konservierung der Rohstoffe und generell aller Lebensmittel von der Auffindung bis hin zur Verarbeitung ermöglichen.

Eiswürfelmaschinen Volle Eiswürfel (Sprühsystem) oder hohle Eiswürfel (Paddelsystem).

Speiseeismaschinen Unentbehrlich für Restaurants, Hotels und andere Betriebe geeignet, die auf Qualität achten und ein optimales Erzeugnis für einen günstigen Preis haben wollen.

Biertheken

Die GAM Umluft Biertheken sind komplett aus Edelstahl 304 gefertigt, technisch absolut ausgereift und für den Dauereinsatz konzipiert.

Durch die Schubladenmodule in Modularbauweise ist jede Kombination möglich.

Es kommt ausschließlich das Edelgas R404A zum Einsatz und durch die Isolierstärke von 50mm ist eine zuverlässige Kühlung gewährleistet.

Die Theken sind wahlweise mit Becken links oder rechts lieferbar.

Auf Wunsch auch ohne Arbeitsfläche zum Unterbau.

Biertheke 0°/+8°	**2 türig - 1 Becken** 66165005	**2 türig - 2 Becken** 66165015	**3 türig - 2 Becken** 66165025
Außenmaße B x T x H	1600 x 700 x 970 mm	1920 x 700 x 970 mm	2500 x 700 x 970 mm
Anschluss	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewich	120 kg	150 kg	180 kg
	●	●	●
Preis	**3.424,00** €	**3.901,00** €	**4.537,00** €
	-	inkl. Abfallschacht	inkl. Abfallschacht

Zubehör					
Schubladenblock	●	66157060	2 x 1/2 GN		**420,00** €
Rädersatz	●	64700553+64700554	lenkbar / 2 mit Bremse		**90,00** €

Kühltische

TF02GAMGN

TF03GAMGN

TF04GAMGN

Kühltische - GN 1/1

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien mit Hochdruck gespritztem Polyuhrethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. (110/190 H mm).

Standardausführung: 1 rilsanierters Rost GN 1/1 für jede Tür und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür.

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

Kühltische

TF02GAMGN: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

TF03GAMGN: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

TF04GAMGN: Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Nutzinhalt l	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
TF02 GAMGN	●	1420x700 x850/920 mm	2	85 Kg	310	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**1.768,00** €
TF03 GAMGN	●	1870x700 x850/920 mm	3	102 Kg	460	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**1.976,00** €
TF04 GAMGN	●	2370x740x1000 mm	4	118 Kg	620	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**2.349,00** €
GAM2	●	Schubladenblock 2 x 1/2							**324,00** €

Schubladenblock 2 x 1/2

Mid Kühl- und Tiefkühltische

TF02GAMBT

TF03GAMBT

TF04GAMBT

GN 1/1 – MID KÜHL- und TIEFKÜHLTISCHE

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKWfreien mit Hochdruck gespritztem Polyuhrethan. Isolierungsdichte Kühltische TN: 40 mm. Isolierungsdichte Tiefkühltische BT: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühl- und Tiefkühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (110/190 H mm).

Tiefkühltische BT: elektronisches Steuerpanel mit 2 Temperaturfühlen NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, thermostatisches Ventil.
Standardausstattung: 1 rilsanierters Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür.

Mit Isolierungsplatte

Mid Kühl- und Tiefkühltische

TF02GAMBT: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

TF03GAMBT: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

TF04GAMBT: Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Nutzinhalt l	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
TF02 GAMBT	●	1420x715 x850/920 mm	2	99 Kg	310	-18/-22 °C	655 W	230V 1 - 50	**2.999,00 €**
TF03 GAMBT	●	1870x715 x850/920 mm	3	122 Kg	460	-18/-22 °C	700 W	230V 1 - 50	**3.499,00 €**
TF04 GAMBT	●	2320x715 x850/920 mm	4	147 Kg	630	-18/-22 °C	728 W	230V 1 - 50	**3.759,00 €**

WICHTIG: Schubladen nicht erhältlich

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GLTGN	●	1 paar Edelstahl "L" Schienen GN	**25,00 €**
GZTGN	●	1 paar Edelstahl "Z" Schienen für GN Behälter	**29,00 €**
GRPLTGN	●	rilsanierertes Rost 530 x 325 mm	**30,00 €**
PFTGN	●	gelochte Edelstalhplatte 530 x D 325 mm	**53,00 €**
RUOTV	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	**140,00 €**

Bäckerei- Kühltische Mid

TP02GAM

TP03GAM

TP04GAM

BÄCKEREI- KÜHLTISCHE MID - 600x400

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW freien Hochdruck gespritztem Polyuhrethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung.
Bäckerei-Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Bäckerei-Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (110/190 H mm).

Für Bleche und Roste 600x400

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür.

Bäckerei- Kühltische Mid

TP02GAM: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

TP03GAM: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

TP04GAM: Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Nutzinhalt l	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
TP02GAM	●	1600x800 x850/920 mm	2	88 Kg	440	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**2.305,00** €
TP03GAM	●	2150x800 x850/920 mm	3	116 Kg	680	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**2.570,00** €
TP04GAM	●	2700x800 x850/920 mm	4	144 Kg	890	+0/+10 °C	495 W	230V 1 - 50	**2.835,00** €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GLPAS	●	1 paar Edelstahl "L" Schienen GN	**25,00** €
TGLPAS	●	Edelstahl-Bäckereiblech 600 x 400 x H 12 mm	**65,00** €
GRPLPAS	●	"Bäckerei" rilsanierter Rost 600 x 400 mm	**29,00** €
PFTPS	●	gelochte Edelstahl Bäckereiplatte 600 x 400 mm	**58,00** €
RUOT2	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse für Bäckereikühltische	**151,00** €

Saladette

SL0GAM

SL0VRGAM

SL02GAM

SL0VGAM

Saladette Linie GN
Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Statische Kühlung mit Lüftungsrad.
Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Motorpanel leicht zu öffnen für eine einfache Reinigung des Kondensators. Höhenverstellbare Kunststoff-Stellfüße (80/10 H mm).
Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür.

SL02GAM Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel
SL0GAM Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte
SL0VGAM Saladette mit 2 Türen, temperierte abgerundete Glasscheibe
SL0VRGAM Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
SL02GAM	●	900x700x880 mm	2	60 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	**1.099,00** €
SL0GAM	●	904x700x880 mm	2	65 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	**1.259,00** €
SL0VGAM	●	900x700x1150 mm	2	63 Kg	220	+4/+10 °C	280 W	230V 1 - 50	**1.369,00** €
SL0VRGAM	●	SL: 1930x730x1300mm VR: 1900x340x350mm	2	245 Kg	220	+4/+10 °C	SL: 280 VR: 360	230V 1 - 50	**3.489,00** €

Behälter nicht enthalten

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Saladette

SLO33GAM

SLO3VRGAM

SLO3GAM

SLO3VGAM

Saladette Linie GN
Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Statische Kühlung mit Lüftungsrad.
Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Motorpanel leicht zu öffnen für eine einfache Reinigung des Kondensators. Höhenverstellbare Kunststoff-Stellfüße (80/10 H mm).
Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür.

SL03GAM Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel
SL033GAM Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte
SL03VGAM Saladette mit 3 Türen, temperierte abgerundete Glasscheibe
SL03VRGAM Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
SL03GAM	●	1380x700x880 mm	3	85 Kg	350	+4/+10 °C	300 W	230V 1 - 50	**1.599,00** €
SL033GAM	●	1384x700x880 mm	3	89 Kg	350	+4/+10 °C	300 W	230V 1 - 50	**1.829,00** €
SL03VGAM	●	1380x700x1150 mm	3	91 Kg	350	+4/+10 °C	300 W	230V 1 - 50	**1.949,00** €
SL03VRGAM	●	SL: 1450x730x1300mm VR: 1400x340x350mm	3	350 Kg	350	+4/+10 °C	SL: 300 VR: 360	230V 1 - 50	**4.129,00** €

Behälter nicht enthalten

Kühl- und Tiefkühlschränke

AF04GAMTN
AF04GAMBT

AF04GAMFTN

AF04GAMVTN

400 L Kühl- und Tiefkühlschränke

Innen und außen aus Edelstahl (mit Ausnahme des äußeren Boden), Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 50 mm. Automatisch schließende Tür mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. (Völlig) automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl (110/190 H mm). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Tiefkühlschranke BT: elektronisches Steuerpanel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungsstop bei Türöffnung.

Kühl- und Tiefkühlschränke

AF04GAMTN: Edelstahl-Kühlschrank mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 6 Edestahlschienen

AF04GAMVTN: Edelstahl-Kühlschrank mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchstoffröhre - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 6 Edestahlschienen

AF04GAMFTN: Edelstahl-Fischkühlschrank mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch, Ablass mit Stecker und Wanne, 6 Edestahlschienen, Lüftungsstop
AF04GAMBT: Edelstahl-Tiefkühlschrank mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 6 Edestahlschienen, Lüftungsstop

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
AF04 GAMTN	●	600x620 x1900/2080 mm	1	68 Kg	400	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	**1.783,00** €
AF04 GAMVTN	●	600x620 x1900/2080 mm	1	78 Kg	400	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	**2.085,00** €
AF04 GAMFTN	●	600x620 x1900/2080 mm	1	68 Kg	400	-2/+8 °C	385 W	230V 1 - 50	**1.872,00** €
AF04 GAMBT	●	600x620 x1900/2080 mm	1	80 Kg	400	-18/-22 °C	650 W	230V 1 - 50	**1.976,00** €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GW400	●	1 paar Edelstahlschienen	**25,00** €
GRPL400	●	Vorlackierte gelochte Tragrost 400 x 520 mm	**29,00** €
RPLTGN	●	Rilsanierter Rost 530 x 325 mm	**29,00** €
BI GN1/1 150	●	Edelstahlbehälter 530 x D 325 x H 150 mm	**90,00** €
CBI GN1/1	●	Edelstahldeckel	**34,00** €
CFH01	●	Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch 530 x 325 x H 150 mm	**35,00** €
RUOAF	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	**115,00** €

Kühl- und Tiefkühlschränke

AF06GAMMTN
AF06GAMMBT

AF06GAMMBTV
AF06GAMMTNV

600-1200 L Kühl- und Tiefkühlschränke
Innen und außen aus Edelstahl (mit Ausnahme des äußeren Bodens), Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyuhrethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vorderes Steuerpanel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. (Serienmäßig herausnehmbares) tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühl- und Tiefkühlschränke erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel (umkehrbare Tür) bei den 600 L Schrankmodelle möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl.
Kombi-Schränke nur mit Verdampfer im Innenraum erhältlich.
(Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung. Kompaktes Design).
Tiefkühlschränke BT: elektronisches Steuerpanel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am (Verdampfer), Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungsstop bei Türöffnung, thermostatisches Ventil.

AF06GAMMTN: Edelstahl-Kühlschrank 600 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 paar Edestahlschienen
AF06GAMTNPV: Edelstahl-Kühlschrank 600 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchstoffröhre - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 paar Edestahlschienen
AF06GAMMBT: Edelstahl-Tiefkühlschrank 600 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 paar Edestahlschienen, Lüftungsstop
AF06GAMMBTV: Edelstahl-Tiefkühlschrank 600 mit Monoblockaggregat mit Glastür und mit 1 inneren Leuchstoffröhre - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste und 3 paar Edestahlschienen, Lüftungsstop

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
AF06 GAMMTN	●	710x700 x2030/2100 mm	1	100 Kg	600	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	**1.890,00** €
AF06 GAMMTNV	●	710x700 x2030/2100 mm	1	122 Kg	600	+0/+10 °C	385 W	230V 1 - 50	**2.380,00** €
AF06 GAMMBT	●	710x700 x2030/2100 mm	1	110 Kg	600	-18/-22 °C	650 W	230V 1 - 50	**2.160,00** €
AF06 GAMMBTV	●	710x700 x2030/2100 mm	1	132 Kg	600	-18/-22 °C	650 W	230V 1 - 50	**2.660,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kühl- und Tiefkühlschränke

AF12GAMMTN
AF12GAMMBT

AF12GAMMTNV
AF12GAMMBTV

AF12GAMMTN: Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 paar Edestahlschienen
AF12GAMTNPV: Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchstoffröhre - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 paar Edestahlschienen
AF12GAMMBT: Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 paar Edestahlschienen, Lüftungsstop
AF12GAMMBTV: Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat mit 2 Glastüren und mit 1 inneren Leuchstoffröhre - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste und 6 paar Edestahlschienen, Lüftungsstop

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
AF12 GAMMTN	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	135 Kg	1200	+0/+10 °C	570 W	230V 1 - 50	**2.430,00** €
AF12 GAMMTNV	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	171 Kg	1200	+0/+10 °C	570 W	230V 1 - 50	**2.970,00** €
AF12 GAMMBT	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	144 Kg	1200	-18/-22 °C	700 W	230V 1 - 50	**3.240,00** €
AF12 GAMMBTV	●	1420x700 x2030/2100 mm	2	189 Kg	1200	-18/-22 °C	700 W	230V 1 - 50	**3.780,00** €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GC600	●	1 paar Edelstahl "C" Schienen	**24,00** €
GRPL600	●	Rilsanierter Rost 530 x 550 mm	**30,00** €
GRINX600	●	Edelstahlrost 530 x 550 mm	**70,00** €
RUOAF	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	**115,00** €

Kühl- und Tiefkühlschränke

GAM71TN
GAM71BT

GAM141TN
GAM141BT

700-1400 GN 2/1 und 600x400
Kühlschrank komplett aus Edelstahl, Isolationsstärke 60 mm aus sehr dichtem Polyuretanschaum ohne CFC HCFC. Halterungen für Schienen und Roste leicht abnehmbar ohne Einsatz von Werkzeug, die aus einem Block bestehende Kühlgruppe ist leicht ausziehbar und ersetzbar, elektronisches Bedienfeld, automatische Kondensatverdunstung, automatisch verschließende Türen mit magnetischen Dichtungen, höhenverstellbare Füße aus Edelstahl, Tür umkehrbar, auf Anfrage Innenbeleuchtung und Verschlussmöglichkeit mit Schlüssel.

Kühlschränke Klimaklasse 5, 42°/45° C Außentemperatur
GAM71TN: Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edestahlschienen – **automatisches Abtauen**

GAM141TN: Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edestahlschienen – **automatisches Abtauen**

GAM71BT: Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edestahlschienen, Lüftungstop – **automatisches Abtauen**

GAM141BT: Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edestahlschienen, Lüftungstop – **automatisches Abtauen**

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
GAM71TN	●	720x800x2020 mm	1	90 Kg	700	-2/+8 °C	360 W	230V 1 - 50	**1.811,00** €
GAM141TN	●	1440x800x2020 mm	2	171 Kg	1400	-2/+8 °C	410 W	230V 1 - 50	**2.644,00** €
GAM71BT	●	720x800x2020 mm	1	90 Kg	700	-15/-18 °C	690 W	230V 1 - 50	**2.246,00** €
GAM141BT	●	1440x800x2020 mm	2	171 Kg	1400	-15/-18 °C	980 W	230V 1 - 50	**3.296,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kühl- und Tiefkühlschränke

Kühlschränke Klimaklasse 7, 32°/35° C Außentemperatur
GAM71TNEW: Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edestahlschienen
GAM141TNEW: Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edestahlschienen
GAM71BTEW: Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edestahlschienen, Lüftungstop – **automatisches Abtauen**
GAM141BTEW: Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edestahlschienen, Lüftungstop – **automatisches Abtauen**

Modell		Maße B x T x H	Türen	Gewicht	Volumen	Arbeits-temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
GAM71 TNEW	●	720x800x2020 mm	1	90 Kg	700	-2/+8 °C	360 W	230V 1 - 50	**1.622,00** €
GAM141 TNEW	●	1440x800x2020 mm	2	171 Kg	1400	-2/+8 °C	410 W	230V 1 - 50	**2.431,00** €
GAM71B TNEW	●	720x800x2020 mm	1	90 Kg	700	-15/-18 °C	690 W	230V 1 - 50	**2.154,00** €
GAM141B TNEW	●	1440x800x2020 mm	2	171 Kg	1400	-15/-18 °C	980 W	230V 1 - 50	**3.224,00** €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GR.21	●	rilsaniertes Rost GN2/1, 530 x 650 mm	**24,00** €
GR.21INOX	●	Edelstahlrost GN2/1, 530 x 650 mm	**55,00** €
CG.21	●	Edelstahlschienen	**19,00** €
KT1	●	Räderset Ø 125	**168,00** €
7060	●	Verschluss mit Schlüssel	**31,00** €
2350	●	Innenbeleuchtung	**31,00** €
KP.1	●	18 Paar Schienen 75 mm - 1 Tür 400 x 600 mm	**252,00** €
KP.64	●	Edelstahlschienen „L-Form“ für Konditorei/Bäckerei	**13,00** €

Pizzakühltische

PIZZAKÜHLTISCHE: GN 700 - EN 800

Die Euronorm-Linie der Kühltische stellt die spezifischen Bedürfnisse für Pizza und allgemeines Trockengebäck zufrieden, weil sie eine Reihe von Tischen bietet, die für verschiedenste Verwendungen der Backform (600x400) entworfen und realisiert worden sind. Bei der gesamten Tisch-Linie ist serienmäßig ein hermetischer Monoblock, ein elektronischer Thermostat, automatische Kondensatverdunstung.

Standardausstattung: 3 paar Edelstahl Schienen für jede Tür. Zwischenstege für GN-Behälter

TP.2-14: Edelstahl Pizzakühltisch Euronorm mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3

TP.3-21: Edelstahl Pizzakühltisch Euronorm mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3

TP.27-14: Edelstahl Pizzakühltisch Euronorm mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 7 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3

TPI.2-14: Edelstahl Pizzakühltisch Euronorm mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/4

TPI.27-14: Edelstahl Pizzakühltisch Euronorm mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 7 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/4

TPI.27-14GN: Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 7 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrinen GN 1/4

Modell		Maße BxTxH	Türen	Anzahl	ungekühlte Schubladen	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
TP.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	6 x GN1/3	-	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**3.099,00** €
TP.3-21	●	2000x800 x1420 mm	3	9 x GN1/3	-	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**3.759,00** €
TP.27-14	●	2000x800 x1420 mm	2	9 x GN1/3	7	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**4.419,00** €
TPI.2-14	●	1400x800 x1420 mm	2	6 x GN1/4	-	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**3.069,00** €
TPI.27-14	●	1830x800 x1420 mm	2	8 x GN1/4	7	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**4.259,00** €
TPI.27-14GN	●	1800x750 x1420 mm	2	8 x GN1/4	7	+2/+8 °C	600 W	230V 1 - 50	**4.149,00** €

WICHTIG: Behälter nicht enthalten

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Pizzakühltische

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GAM 6.13	●	n. 6 Edelstahlbehälter GN 1/3 (W 325 x D 175 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**195,00 €**
GAM 8.13	●	n. 8 Edelstahlbehälter GN 1/3 (W 325 x D 175 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**260,00 €**
GAM 9.13	●	n. 9 Edelstahlbehälter GN 1/3 (W 325 x D 175 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**293,00 €**
GAM 6.14	●	n. 6 Edelstahlbehälter GN 1/4 (W 265 x D 162 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**155,00 €**
GAM 8.14	●	n. 8 Edelstahlbehälter GN 1/4 (W 265 x D 162 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**208,00 €**
GAM 9.14	●	n. 9 Edelstahlbehälter GN 1/4 (W 265 x D 162 x H 150 mm) mit Edelstahldeckel	**234,00 €**
HGR.64	●	rilsanierters Rost EN 400x600	**22,00 €**
HCG.64	●	1 paar Edelstahlschienen	**18,00 €**
KRA	●	Kit n. 04 Rädersatz: Ø 100	**120,00 €**
BCP.1	●	"Bäckerei"-Polypropylenbehälter 600x400x70	**23,00 €**
BCC.1	●	Polypropylendeckel 600x400	**13,00 €**

Die offenen Edelstahlbehälter können Sie auf den Seiten vom Pizzazubehör finden.

Kühlaufsatzvitrinen

MPGI
MPRI

KÜHLAUFSATZVITRINEN: GN 1/4 - GN 1/3
Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 und GN 1/4 mit verschiedenen Abmessungen: von einem Mindestmaß von 1200 mm bis zum 2000 mm. Unsere Kühlaufsatzvitrinen sind ganz aus Edelstahl hergestellt, die Innenecken der Wanne sind abgerundet und sie sind für Edelstahlbehälter GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit einem Höchstmaß von 150 mm, geeignet. Statische Kühlung mit eigenes Kühlaggregat und elektronische Kontrollanzeige mit Digital-Thermometer.
Behälter nicht enthalten

Kühlaufsatzvitrine mit temperierter Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter

Modell		Maße B x T x H	Anzahl	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
MPGI.12V	●	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**806,00** €
MPGI.14V	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**856,00** €
MPGI.16V	●	1600x370x420 mm	7 x GN 1/3	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**906,00** €
MPGI.18V	●	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**966,00** €
MPGI.20V	●	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**1.056,00** €

Kühlaufsatzvitrine mit temperierter Kantglasausführung für 1/4 GN-Edelstahlbehälter

Modell		Maße B x T x H	Anzahl	Temperatur	Anschlußwert	Netzspannung	Preis
MPRI.12V	●	1200x310x420 mm	5 x GN 1/4	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**786,00** €
MPRI.14V	●	1400x310x420 mm	6 x GN 1/4	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**826,00** €
MPRI.16V	●	1600x310x420 mm	7 x GN 1/4	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**886,00** €
MPRI.18V	●	1800x310x420 mm	8 x GN 1/4	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**936,00** €
MPRI.20V	●	2000x310x420 mm	10 x GN 1/4	+2/+8 °C	360 W	230V-1-50	**1.026,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kühlzellen

Die GAM-Zellen wurden für alle Bedürfnisse der schnellen Konservierung entworfen. Die hohe Qualität unserer Zellen und Kühlschränke sowie der innovative Produktionsvorgang unserer Geräte halten alle hygienischen Normen ein und ermöglichen eine einfache Montage. Die GAM-Zellen bestehen aus Blöcken, die in der Breite verstellbar sind und in verschiedenen Stärken von 70 bis 100 mm lieferbar sind. Isolierung mit Hochdruck gespritztem Hartschaum-Polyurethan mit einer Dichte von 40 - 42 Kg/m³. Die Fixierung der Blöcke erfolgt mit Befestigungshaken. Die Boden- und Deckenblöcke sind im Inneren mit den vertikalen Blöcken fest verbaut; diese sind somit nicht sichtbar und machen das Produkt ästhetisch schöner.

Kühlzellen 70 TN mit Boden

Modell		Maße B x T x H	m³	Temperatur	Preis
K70TN-01	●	1140 x 1140 x 2140 mm	2	-2 / +8 °C	1.739,00 €
K70TN-23	●	1340 x 1340 x 2140 mm	2,88	-2 / +8 °C	2.129,00 €
K70TN-44	●	1540 x 1540 x 2140 mm	3,92	-2 / +8 °C	2.799,00 €
K70TN-64	●	1740 x 1740 x 2140 mm	5,12	-2 / +8 °C	2.949,00 €
K70TN-83	●	1940 x 1940 x 2140 mm	6,48	-2 / +8 °C	3.359,00 €
K70TN-101	●	2140 x 2140 x 2140 mm	8	-2 / +8 °C	3.859,00 €
K70TN-118	●	2340 x 2340 x 2140 mm	9,68	-2 / +8 °C	4.369,00 €
K70TN-134	●	2540 x 2540 x 2140 mm	11,52	-2 / +8 °C	4.759,00 €
K70TN-161	●	2740 x 2740 x 2140 mm	13,52	-2 / +8 °C	5.319,00 €
K70TN-187	●	2940 x 2940 x 2140 mm	15,68	-2 / +8 °C	5.879,00 €

Kühlzellen 100 TN mit Boden

Modell		Maße B x T x H	m³	Temperatur	Preis
K100TN-01	●	1200 x 1200 x 2200 mm	2	-2 / +8 °C	2.209,00 €
K100TN-23	●	1400 x 1400 x 2200 mm	2,88	-2 / +8 °C	2.679,00 €
K100TN-44	●	1600 x 1600 x 2200 mm	3,92	-2 / +8 °C	3.079,00 €
K100TN-64	●	1800 x 1800 x 2200 mm	5,12	-2 / +8 °C	3.639,00 €
K100TN-83	●	2000 x 2000 x 2200 mm	6,48	-2 / +8 °C	4.199,00 €
K100TN-101	●	2200 x 2200 x 2200 mm	8	-2 / +8 °C	4.759,00 €
K100TN-118	●	2400 x 2400 x 2200 mm	9,68	-2 / +8 °C	5.319,00 €
K100TN-119	●	2600 x 2600 x 2200 mm	11,52	-2 / +8 °C	5.759,00 €
K100TN-161	●	2800 x 2800 x 2200 mm	13,52	-2 / +8 °C	6.159,00 €
K100TN-187	●	3000 x 3000 x 2200 mm	15,68	-2 / +8 °C	6.689,00 €

Kühlzellen

Die GAM-Zellen wurden für alle Bedürfnisse der schnellen Konservierung entworfen. Die hohe Qualität unserer Zellen und Kühlschränke sowie der innovative Produktionsvorgang unserer Geräte halten alle hygienischen Normen ein und ermöglichen eine einfache Montage. Die GAM-Zellen bestehen aus Blöcken, die in der Breite verstellbar sind und in verschiedenen Stärken von 70 bis 100 mm lieferbar sind. Isolierung mit Hochdruck gespritztem Hartschaum-Polyurethan mit einer Dichte von 40 - 42 Kg/m³. Die Fixierung der Blöcke erfolgt mit Hakenverbindungen. Die Boden- und Deckenblöcke sind im Inneren mit den vertikalen Blöcken fest verbaut; diese sind somit nicht sichtbar und machen das Produkt ästhetisch schöner.

Kühlzellen 100 BT mit Boden

Modell		Maße B x T x H	m³	Temperatur	Preis
K100BT-01	●	1200 x 1200 x 2200 mm	2	-18 / -22 °C	**2.349,00 €**
K100BT-23	●	1400 x 1400 x 2200 mm	2,88	-18 / -22 °C	**3.099,00 €**
K100BT-44	●	1600 x 1600 x 2200 mm	3,92	-18 / -22 °C	**3.499,00 €**
K100BT-64	●	1800 x 1800 x 2200 mm	5,12	-18 / -22 °C	**4.059,00 €**
K100BT-83	●	2000 x 2000 x 2200 mm	6,48	-18 / -22 °C	**4.619,00 €**
K100BT-101	●	2200 x 2200 x 2200 mm	8	-18 / -22 °C	**5.179,00 €**
K100BT-118	●	2400 x 2400 x 2200 mm	9,68	-18 / -22 °C	**5.739,00 €**
K100BT-119	●	2600 x 2600 x 2200 mm	11,52	-18 / -22 °C	**6.179,00 €**
K100BT-161	●	2800 x 2800 x 2200 mm	13,52	-18 / -22 °C	**6.579,00 €**
K100BT-187	●	3000 x 3000 x 2200 mm	15,68	-18 / -22 °C	**7.099,00 €**

Huckepackgerät TN (R 404 A)

Modell		Bis zu m³	Leistung	Gewicht	Temperatur	Netzspannung	Preis
GAM800TN	●	6	0,6 kW	34 kg	+0 / +8 °C	230V-1-50	**2.229,00 €**
GAM1000TN	●	8	0,7 kW	59 kg	+0 / +8 °C	230V-1-50	**2.509,00 €**
GAM1300TN	●	11	0,9 kW	62 kg	+0 / +8 °C	230V-1-50	**2.789,00 €**
GAM1600TN	●	14	1,2 kW	65 kg	+0 / +8 °C	230V-1-50	**3.069,00 €**

Huckepackgerät BT (R 404 A)

Modell		Bis zu m³	Leistung	Gewicht	Temperatur	Netzspannung	Preis
GAM900BT	●	6	1,2 kW	61 kg	-18 / -22 °C	230V-1-50	**3.069,00 €**
GAM1300BT	●	8	1,5 kW	62 kg	-18 / -22 °C	230V-1-50	**3.349,00 €**
GAM1800BT	●	16	1,9 kW	82 kg	-18 / -22 °C	230V-1-50	**4.199,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Minicella

MINICELLA 100

Die MINICELLA 100 wurde für alle Bedürfnisse der schnellen Konservierung entworfen.

Ihre kleinen Maße 100x100x212 cm erlauben auch in kleinen Räumlichkeiten die richtige Platzierung. Die variable Ausstattung und einfacher Transport machen die MINICELLA 100 zum richtigen und praktischen Helfer. Charakteristiken der MINICELLA 100: Edelstahlboden, Tür mit automatischer Schließung, Monoblockaggregat mit automatischer Kondensatverdunstung (Aggregat ist auf der Decke befestigt).

Die MINICELLA 100 ist komplett zerlegbar und besteht aus 6 Blöcken, die mit Hakenverbindungen fixiert sind. Die MINICELLA 100 wird montiert geliefert und sofort einsetzbar.

Standartausstattung: 3 Edelstahlregale 880x400 mm.

MINI100TN
MINI100BT

Modell		Maße BxTxH	Stärke	Gewicht	Nutzinhalt l	Arbeitstemperatur	Anschluß	Netzspannung	Preis
MINI 100TN	●	1000x1000 x2120 mm	60mm	190 kW	1400	+0 / +8 °C	570 W	230V-1-50	**2.380,00** €
MINI 100BT	●	2000x800 x1420 mm	60mm	190 kW	1400	-18 / -20 °C	700 W	230V-1-50	**2.744,00** €

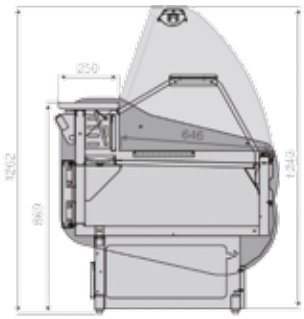
Kühlzellenregal

Kühlzellenregal

Modell		Maße B x T x H	Höhe	Preis
GAMRE-16	●	600 x 400 mm	1800	**588,00 €**
GAMRE-17	●	700 x 400 mm	1800	**602,00 €**
GAMRE-18	●	800 x 400 mm	1800	**630,00 €**
GAMRE-19	●	900 x 400 mm	1800	**644,00 €**
GAMRE-20	●	1000 x 400 mm	1800	**658,00 €**
GAMRE-21	●	1100 x 400 mm	1800	**700,00 €**
GAMRE-22	●	1200 x 400 mm	1800	**714,00 €**
GAMRE-23	●	1300 x 400 mm	1800	**728,00 €**
GAMRE-24	●	1400 x 400 mm	1800	**756,00 €**
GAMRE-25	●	1500 x 400 mm	1800	**770,00 €**
GAMRE-26	●	1600 x 400 mm	1800	**784,00 €**
GAMRE-27	●	1700 x 400 mm	1800	**812,00 €**
GAMRE-28	●	1800 x 400 mm	1800	**826,00 €**
GAMRE-29	●	1900 x 400 mm	1800	**854,00 €**
GAMRE-30	●	2000 x 400 mm	1800	**882,00 €**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

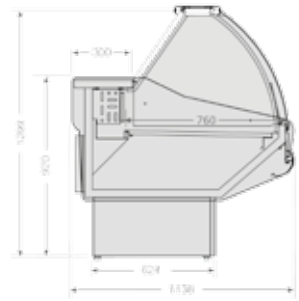
Kühltheken



Kühltheken Master

MASTER ist die neue Linie der Kühlvitrinen halb-umluftgekühlt, geeignet für Self-service oder bedienten Service und für alle Bereiche des Verkaufs passend. Verfügbar in verschiedenen Modellen mit gleichen Standartmerkmalen, die sich in Tiefe und in verschiedenen Kombinationen der Gläser unterscheiden. Die Temperatur wird durch einen elektronischen Thermostat geregelt. Das Abtauen ist manuell durch Schalter. Gas: R4004A.

Modell		Maße BxTxH	Leistung	Türen	Vorratskühlung	Auslage	Gewicht	Temperatur	Anschluss	Preis
GAM100	●	1040x900 x1262 mm	360 W	1	120 lt	0,60	125 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**2.229,00** €
GAM150	●	1520x900 x1262 mm	360 W	2	249 lt	0,83	150 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**2.509,00** €
GAM200	●	2000x900 x1262 mm	487 W	2	332 lt	1,10	180 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**3.069,00** €
GAM250	●	2480x900 x1262 mm	665 W	3	415 lt	1,38	220 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**3.629,00** €



Kühltheken Master Plus

Modell		Maße BxTxH	Leistung	Türen	Vorratskühlung	Auslage	Gewicht	Temperatur	Anschluss	Preis
GAM Plus100	●	1060x1140 x1300 mm	414 W	1	182 lt	0,80	130 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**2.509,00** €
GAM Plus150	●	1540x1140 x1300 mm	585 W	2	274 lt	1,09	170 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**3.069,00** €
GAM Plus200	●	2020x1140 x1300 mm	648 W	2	365 lt	1,45	210 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**3.909,00** €
GAM Plus250	●	2500x1140 x1300 mm	795 W	3	456 lt	1,81	250 kg	+0/+2 °C	230V 1 - 50	**4.749,00** €

Schnellkühler / Schockfroster

AT03GAM

AT05GAM

AT10GAM

Schnellkühler / Schockfroster

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien mit hochdruck gespritztem Polyuhrethan.
Isolierungsdichte: 60 mm. Oberer Deckel abnehmbar. Automatisch schließende Tür mit magnetischer Dichtung. Vorderpanel mit elektronischer Kontroll- und Bedienungstafel mit PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler. Umluftkühlung mit Lüftungsrad. Serienmäßig herausnehmbares und tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Schnellkühler/Schockfroster erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Unteres Rückpanel leicht zu öffnen leicht herausnehmbares Aggregat für eine einfache Instandhaltung und Säuberung. Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zykluslende und untere Kondenswasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3°C und -18°C, oder nach Zeit. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (60/90 H mm). Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 cm geeignet.

Standardausstattung: PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler, Edelstahl- Schienen (6 für AT03ISO – 10 für AT05ISO – 14 für AT07ISO – 20 für AT10ISO).

Schnellkühlung +70°C > +3°C
Dank des Schnellkühlzyklus sinkt die Temperatur von +70° C auf +3°C innerhalb von max 90 Minuten ab. Der Übergang zwischen +65°C und +10°C (Idealtemperatur für die EntwicKlung von Bakterienflora) ist so schnell, dass jede Entwicklung und Vermehrung verhindert wird.
Die schnellgekühlten Lebensmittel bleiben daher für ca. 8 Tagen sicher und haltbar.

Schockfrosten +70°C > -18°C
Die höchste Konservierung wird durch dem raschen Schockfrostenszyklus, erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle geBildet, welche die Lebensmittelzellen optimal schützen. Aufgrund des Schockfrostesprozesses sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von max 240 Minuten ab.
Die schockgefrosteten Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.

Schnellkühler / Schockfroster

AT03GAM: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche
AT05GAM: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche
AT07GAM: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche
AT10GAM: Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

Modell		Maße B x T x H	Innenmaße	Gewicht	Nutzinhalt Bleche	Schnellkühlleistung Schnellfrostleistung	Leistung	Netzspannung	Preis
AT03GAM	●	750x740 x720/750 mm	610x410 x280	50 Kg	3 GN 1/1 3 600x400	+3°C 14 kg -18°C 11 kg	1150 W	230V-1-50	**2.775,00** €
AT05GAM	●	750x740 x850/880 mm	610x410 x410	71 Kg	5 GN 1/1 5 600x400	+3°C 20 kg -18°C 15 kg	1424 W	230V-1-50	**3.190,00** €
AT07GAM	●	750x740 x1260/1290 mm	610x410 x760	90 Kg	7 GN 1/1 7 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1-50	**5.176,00** €
AT10GAM	●	750x740 x1260/1290 mm	610x410 x760	90 Kg	10 GN 1/1 10 600x400	+3°C 25 kg -18°C 20 kg	1490 W	230V-1-50	**5.599,00** €

Zubehör		Bemerkungen	Preis
GUABB	●	1 Paar Edelstahlschienen	**25,00** €
GRPLTGN	●	rilsanierter Rost 530 x 325 mm	**30,00** €
TGLGN	●	Edelstahlblech 530 x 325 X H 12 mm	**54,00** €
BI GN1/1 150	●	Edelstahlbehälter GN1/1 - H 150 mm	**90,00** €
CBI GN1/1	●	Edelstahldeckel GN 1/1	**34,00** €
CFH01	●	Durchsichtiger Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch 530xD325xH 150 mm	**35,00** €
PFTGN	●	gelochte Edelstalhplatte 530 x D 325 mm	**53,00** €
GRPLPAS	●	"Bäckerei" rilsaniertertes Rost 600 x D 400 mm	**30,00** €
TGLPAS	●	Edelstahl-Bäckereiblech 600 x D 400 x H 12 mm	**65,00** €
PFTPS	●	gelochte Edelstalhplatte	**58,00** €
RUOABB	●	Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse	**140,00** €

Eiswürfelmaschinen
Hohlkegel (Paddelsystem)

MP22

MP50

MP70

Eiswürfelmaschine Modell MP

Dank seiner großen Oberfläche eignet sich ein hohler Eiswürfel zur schnellen Abkühlung von Flüssigkeiten, in die er gegeben wird. Die Serie MP funktioniert mit dem Paddelsystem und benötigt keine teuren Entkalker , da die Eiswürfelproduktion auch mit sehr hartem, kalkhaltigem Wasser funktioniert. Alle Modelle können je nach Installationsart luftgekühlt oder wassergekühlt sein. **(Die wassergekühlten Modelle eignen sich für den Einbau oder für Räume mit geringer Luftzirkulation).**

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Eiswürfelgröße regulierbar
- reduzierte Ausmaße
- Kühlökogas R404A
- Wasserzulauf 3/4“, Wasserablauf Ø 20 mm

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
MP22A	●	320 x 500 x 640/680 mm	35 Kg	22 Kg	230/50/1	4,9 Kg	**1.285,00** €
MP22W	●	320 x 500 x 640/680 mm	35 Kg	24 Kg	230/50/1	4,9 Kg	**1.285,00** €
MP50A	●	500 x 550 x 755/870 mm	50 Kg	50 Kg	230/50/1	15,2 Kg	**1.965,00** €
MP50W	●	500 x 550 x 755/870 mm	50 Kg	54 Kg	230/50/1	15,2 Kg	**1.965,00** €
MP70A	●	760x600x935+110/165 mm	88 Kg	70 Kg	230/50/1	33,8 Kg	**2.516,00** €
MP70W	●	760x600x935+110/165 mm	88 Kg	75 Kg	230/50/1	33,8 Kg	**2.516,00** €
MP110A	●	900x750x1075+110/165 mm	123 Kg	110 Kg	230/50/1	84 Kg	**3.277,00** €
MP110W	●	900x750x1075+110/165 mm	123 Kg	115 Kg	230/50/1	84 Kg	**3.277,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Spritzsystem

Eiswürfelmaschine Modell C

Diese Bereiter produzieren ein kompaktes, kristallartiges und lange haltbares Eis. Die Serie C funktioniert mit dem Sprühsystem. Alle Modelle können je nach Installationsart luftgekühlt oder wassergekühlt sein. **(Die wassergekühlten Modelle eignen sich für den Einbau oder für Räume mit geringer Luftzirkulation).**
Um Probleme mit kalkhaltigem Wasser zu vermeiden, ist es ratsam, einen Entkalter zu installieren.

- vorderseitig montierter Kondensator
- Edelstahlgehäuse
- Außenmaße in Spezialausführung
- Spritzdüsen aus Metall
- kontrollierter Kondensationsdruck
- praktische Maße

C25

C50

C65

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
C25A	●	320 x 500 x 640/680 mm	35 Kg	25 Kg	230/50/1	9 Kg	**1.289,00** €
C25W	●	320 x 500 x 640/680 mm	35 Kg	25 Kg	230/50/1	9 Kg	**1.289,00** €
C50A	●	500 x 550 x 785/905 mm	47 Kg	50 Kg	230/50/1	27 Kg	**1.829,00** €
C50W	●	500 x 550 x 785/905 mm	47 Kg	50 Kg	230/50/1	27 Kg	**1.829,00** €
C65A	●	760 x 600 x 935/1045 mm	86 Kg	65 Kg	230/50/1	50 Kg	**2.469,00** €
C65W	●	760 x 600 x 935/1045 mm	86 Kg	65 Kg	230/50/1	50 Kg	**2.469,00** €
C130A	●	760 x 600 x 935/1045 mm	109 Kg	130 Kg	230/50/1	95 Kg	**3.349,00** €
C130W	●	760 x 600 x 935/1045 mm	109 Kg	130 Kg	230/50/1	95 Kg	**3.349,00** €

Speiseeismaschinen

BTM10

Speiseeismaschine BTM5 - BTM10

Unsere professionellen Speiseeismaschinen sind besonders für Restaurants, Hotels und andere Betriebe geeignet, die auf Qualität achten und ein optimales Erzeugnis für einen günstigen Preis haben wollen.

Durch diese Maschine erspart man sich den Kauf eines Granitors, da diese sowohl eine Granita als auch Sorbets und natürlich Speiseeis zubereitet.

Um ein optimales Eis zu erzeugen sollte das Rührwerk mit einem Schaber ausgestattet sein, der die Wände im Kessel sauber hält.

Auf Anfrage sind auch Maschinen für große Produktionsmengen wie in Eisdielen verfügbar.

Modell		Produktion Std.	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Flüssigkeit pro Zyklus min/max Liter (Kg)	Preis
BTM5	●	5 liter	435 x 570 x 491+24 mm	40 Kg	700 W 230V / 50Hz	1(1,15) / 1,3(1,5)	**2.639,00** €
BTM10	●	10 liter	435 x 570 x 491+24 mm	45 Kg	700 W 230V / 50Hz	1(1,15) / 2(2,3)	**3.599,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

atlantic
espresso
fiamma
fiamma

Kaffeemaschinen

Die Kaffeemaschinen der Atlantic Serie sind nicht nur hochwertig verarbeitet sondern auch in Technik und Funktion einmalig in dieser Preisklasse. Die obere Abdeckung dient gleichzeitig als beheizte Wärmeplatte für die Tassen.

Benutzerfreundliche Bedientasten inkl. automatischem Reinigungsprogramm. Gehäuse aus Edelstahl, Anzeige für Boiler- und Pumpendruck Programmierbare Tasten erleichtern den täglichen Gebrauch und garantieren gleichbleibenden Kaffee Genuß.

Die **ATLANTIC I CV** verfügt über 1 x Wasserhahn und 1 x Dampfhahn aus Edelstahl

Die **ATLANTIC II CV** verfügt über 1x Wasserhahn und 2 x Dampfhahn aus Edelstahl

Modell		**Atlantic I CV** ●	**Atlantic II CV** ●
		eingruppig	**zweigruppig**
Außenmaße B x T x H	mm	475 x 563 x 530	665 x 563 x 530
Anschlusswerte		230 Volt / 2,1 Kw	230 Volt / 3,8 Kw
Boilervolumen	lt.	5,0	8,0
Gewichte	Kg	45	59
Preis	€	**2.049,00**	**2.349,00**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Kaffeemühle & Entkalker

Kaffemühle 702015 Modell 1400A

Automatische Kaffeemühle mit Messbecher.
Geeignet für den Verbrauch von circa 3 kg Kaffee pro Tag.
Messbecher: Ø 64 mm, Produktivität: 9 kg/h, Inhalt: 1 kg

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
702015 Nr. 1400A	●	180 x 340 x 550 mm	13 Kg	250 W 220 V / 50 Hz	**629,00** €

Entkalker 702524 und 702525

Automatischer Entkalker 702524: Salzfüllmenge 20 kg
Automatischer Entkalker 702525: Salzfüllmenge 25 kg

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Liter	Preis
702524	●	250 x 460 x 530 mm	15 Kg	8 lt.	**799,00** €
702525	●	290 x 400 x 640 mm	18 Kg	12 lt.	**999,00** €

Entkalkerpatrone

Automatischer Entkalker.
Regeneration nur mit Salz. Kein Austauschen teurer Patronen nötig.

Modell		Außenmaße B x T x H	~ Regeneration	Liter	Preis
LT8	●	190 x 400 mm	~ 800 lt	8 lt.	**109,00** €
LT12	●	190 x 500 mm	~ 1.200 lt	12 lt.	**129,00** €

Salztabletten 591180

Modell		Gewicht	Preis
591180	●	25 Kg	**29,00** €

Mixer

Mixer FR-C1P
Professioneller Mixer mit höchster Qualität.
Er ist mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestatttet und hat eine lange Lebensdauer.
Hohe Sicherheit, da das Gerät abschaltet, wenn der Deckel geöffnet wird.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FR-C1 P	●	200 x 200 x 470 mm	6,5 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	**499,00** €

Mixer FR-A1P und FR-A2P
Professionelle Mixer mit höchster Qualität.
Sie sind mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestatttet und haben eine lange Lebensdauer.
Hohe Sicherheit, da die Geräte abschalten, wenn der Deckel geöffnet wird.
Bargeräte der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FR-A1 P	●	180 x 200 x 450 mm	5,5 Kg	200 W 230 V / 50 Hz	**389,00** €
FR-A2 P	●	360 x 200 x 450 mm	8,5 Kg	400 W 230 V / 50 Hz	**569,00** €

Mixer FN-A1IL und FN-A2IL
Professionelle Mixer mit höchster Qualität.
Sie sind mit einem starkem Motor ausgestatttet und haben eine lange Lebensdauer.
Ideal zum Mixen von Cocktails, Sorbets oder Shakes.
Zusätzlich wird mitgeliefert:
FN-A1I + 1 Edelstahlbecher 1L
FN-A2I + 2 Edelstahlbecher je 1L
Bargeräte der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FN-A1 IL	●	175 x 180 x 480 mm	4 Kg	120 W 230 V / 50 Hz	**309,00** €
FN-A2 IL	●	300 x 180 x 480 mm	7 Kg	2 x 120 W 230 V / 50 Hz	**529,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Zitronenpresse & Eiscrasher

Zitronenpresse SP-A/L
Professionelle automatische Zitronenpresse
mit höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und
hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
SP-A/L	●	180 x 300 x 360 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	**569,00** €

Zitronenpresse SP-M
Professionelle manuelle Zitronenpresse mit höchster
Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Schnellstmögliche Verarbeitung kleiner wie großer
Früchte. Sie ist mit einem starken Motor ausgestattet
und hat eine lange Lebensdauer.
Ein Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
SP-M EKO	●	195 x 200 x 320 mm	7,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	**349,00** €

Eiscrasher RP-1
Professioneller Eiscrasher mit höchster
Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Er ist mit einem sehr starkem Motor ausgestattet
und hat eine lange Lebensdauer.
3 Liter rostfreier Stahl.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RP-1	●	225 x 235 x 470 mm	9,5 Kg	1200 W 230 V / 50 Hz	**799,00** €

Multifunktionsgeräte

Eiscrasher RG1
Professioneller Eiscrasher in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Er ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG1	●	190 x 450 x 260 mm	9,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	**859,00** €

Eiscrasher + Zitronenpresse RG2
Professionelles Multifuktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse und einem Eisrcrasher in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG2	●	190 x 510 x 350 mm	11,5 Kg	350 W 230 V / 50 Hz	**1.239,00** €

Eiscrasher + Zitronenpresse + Mixer RG3
Professionelles Multifuktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse, einem Eisrcrasher und einem Mixer in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.
Bargerät der Extraklasse.

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
RG3	●	190 x 510 x 550 mm	17 Kg	500 W 230 V / 50 Hz	**1.639,00** €

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Allgemeines

1. Die AVB gelten für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (im Folgenden auch: „Ware"), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen. Die AVB gelten in ihrer jeweiligen Fassung als Rahmenvereinbarung auch für künftige Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen mit demselben Käufer, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten; über Änderungen unserer AVB werden wir den Käufer in diesem Fall unverzüglich informieren.
2. Unsere AVB gelten ausschließlich. Abweichende, im Einzelfall getroffene, individuelle, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers werden nur gegen unsere ausdrückliche schriftliche Zustimmung Vertragsbestandteil.

Vertragsschluss

1. Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Der Kunde verpflichtet sich dem Endkunden, der Ware von GAM International erworben hat, eine Montagemöglichkeit und Bedienungsanleitung der Maschinen zur Verfügung zu stellen, und dem Endkunden diese Assistenz zu berechnen, ohne jedoch diese Kosten der GAM International in Rechnung zu stellen.
2 Die Bestellung der Ware erfolgt durch den Käufer in Schriftform (E-Mail, Fax, Post).
3. Garantie, Assistenz, Reparatur, Tausch (nach den geltenden Normen und Gesetzen des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird) an Endkunden, liegen in Verantwortung des Kunden.

Lieferfrist und Lieferverzug

1. Die Lieferfrist wird individuell vereinbart bzw. von uns bei Annahme der Bestellung angegeben.
2. Sofern wir verbindliche Lieferfristen aus Gründen der höheren Gewalt, oder Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, nicht einhalten können, ist eine Schadensersatzforderung an die GAM International ausgeschlossen.

Lieferung, Gefahrübergang, Annahmeverzug

1. Die Lieferung und Verkauf ist ab Lager der GAM International in Krumbach, soweit nicht etwas anderes vereinbart wurde. Risiko und Transportkosten ab Lager in Krumbach sind zu Lasten des Kunden. Wenn Kunde ein Transportunternehmen wünscht oder bestellt, so muss er dies vorher mitteilen, ansonsten erfolgt die Lieferung der Ware durch ein Transportunternehmen der GAM International.
2. Kommt der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder wird die Ware nicht innerhalb von 8 (acht) Tagen nachdem diese fertig zum Versenden war abgeholt, ist die GAM International befugt zu Lasten des Kunden die Ware mit Terminangabe und Lieferbedingungen zu versenden oder auch zu Lasten des Kunden (Schaden, Ausgaben wie zuzügliche Transportkosten) den Kaufvertrag aufzulösen.
3. Der Kunde muss den Zustand der Ware bei Lieferung / Abholung überprüfen und eventuelle Schäden und Mängel innerhalb von 10 Tagen nach dem Abhol- / Lieferdatum bei der Gam International anzuzeigen. Sollte der Kunde eine Reklamation betreffend eventueller Mängel an der Ware der Gam International vom Endkunden erhalten, so muss der Kunde in Vertrautheit einen Mängelbericht an die GAM International zuzusenden, mit Angabe aller erhaltenen Informationen bezüglich des eventuellen Mangels. Kunde muss sich außerdem fest an Anweisungen der GAM International halten und jegliche Feststellungen oder Eingriffe zu vermeiden. Jeglicher Verstoß der Anweisungen führt zur sofortigem Erlöschen der Garantie.

Preise und Zahlungsbedingungen

1. Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise.

2. Preise verstehen sich ab Werk zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer, sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart wurde.
3. Der Kaufpreis ist fällig und zu zahlen innerhalb der jeweils angegebenen Frist in der Rechnung. Kommt der Kunde in Zahlungsverzug ist ab dem ersten Tag nach Fälligkeit bis hin zur vollständigen Belgleichung der Rechnung ein Verzugszins anzurechnen. Bei Nichtzahlung der Rechnung ist die GAM International befugt die Produktion der Ware zu stoppen und weitere offene Bestellungen und ggf. für diese bereits einkassierte Beträge als Sicherheit einbehalten.

Garantie

1. Länge: die GARANTIE der GAM hat die Länge von 60, 24 oder 12 Monaten, je nach Artikel. Für alle Produkte deren Garantie die 12 Monate übersteigen, ist die Garantielänge im Datenblatt des jeweiligen Produkts gekennzeichnet; für alle anderen Produkte gilt die Garantielänge von 12 Monaten. Die Garantie beginnt ab der tatsächlichen Lieferung beim Kunden, die Gültigkeit der Garantie hängt vom Problem ab (von der Funktionsstörung), die der Kunde der GAM International innerhalb von 10 Tagen nach der Feststellung des Problems mitteilen muss.
2. Garantiebedingung: Alle Produkte sind in den ersten 3 (drei) Monaten durch eine FULL-Garantie abgedeckt. Sollte während dieser drei Monate ein Mangel oder eine Störung des Artikels festgestellt werden, so ist es notwendig in schriftlicher Form (innerhalb von 10 Tagen nach Feststellung des Problems) eine Mitteilung an die GAM International zu machen. Alle Kosten für Reparatur (Ersatzteile und Arbeitskraft) und die dazugehörigen Transportkosten (Abholung des mangelhaften Gerätes beim Kunden und die Nachlieferung des reparierten Gerätes) sind zu Lasten der GAM International. GAM International behält sich das Recht vor den mangelhaften Artikel mit einem neuen, der gleich von Art und Typ ist, auszutauschen.
3. Nach den ersten 3 Monaten der FULL-Garantie und den obengenannten Bedingungen, für die nächsten 6 (sechs) Monate deckt die Garantie eine Reparatur (Ersatzteile und Arbeitskraft) und den Transport zum Kunden ab. Die Kosten für den Transport der Maschine vom Kunden zu unserem Lager der GAM International in Krumbach sind zu Lasten des Kunden.
4. AUSSCHLUSS DER GARANTIE: Von der Garantie ausgeschlossen sind Glasteile, Verschleißteile, elektrische und elektronische Teile sowie Schäden, die durch Nachlässigkeit, missbräuchliche Verwendung oder eine nicht korrekte Installation verursacht wurden.
BITTE BEACHTEN SIE, DASS PUNKT 2 (ZWEI) BETREFFEND DER FULL-GARANTIEBEDINGUNG GÜLTIGKEIT NUR AUF DEM DEUTSCHEN GEBIET HAT. FÜR VERKÄUFE AUSSERHALB DEUTSCHLANDS SIND DIE GARANTIEBEDINGUNGEN IN DEN ERSTEN 3 (DREI) MONATEN WIE DIE IM PUNKT 3 AUFGEFÜHRTEN BEDINGUNGEN, DIES BEDEUTET, DASS IN DIESEM FALL DIE MONATE, IN DENEN DER TRANSPORT ZU LASTEN DER GAM INTERNATIONAL FÜR DEN RÜCKTRANSPORT DER REPARIERTEN MASCHINE DIE ERSTEN 3+6 MONATE ODER AUCH 9 (NEUN) MONATE BETRÄGT.

Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
2. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten oder/und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts herauszuverlangen.

Technischen Details und Fotos

Die in diesem Katalog enthaltenen Fotos, Beschreibungen und technische Daten sind Dokumente die zur leichteren Produkterkennung dienen. Die ständige Weiterentwicklung unserer Produkte kann zur ästhetischen und technischen Veränderung führen. Der Kunde ist damit einverstanden, dass der erworbene Artikel Details haben könnte, welche nicht ganz mit dem Anschauungsmaterial übereinstimmen könnte (Katalog, Preisliste). Alle Bilder und Marken in diesem Katalog unterliegen dem Copyright. Jegliche Verwendung bedarf unserer Zustimmung.

1. Juli 2013

GAM International s.r.l.
Michael-Faist Str. 3
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)
Tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0
Fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29
info@gaminternational.de
www.gaminternational.de